

Il Caminetto

Un buon tempo a tavola

*Un pranzo o una cena possono essere una soddisfazione
per il palato e per lo spirito.*

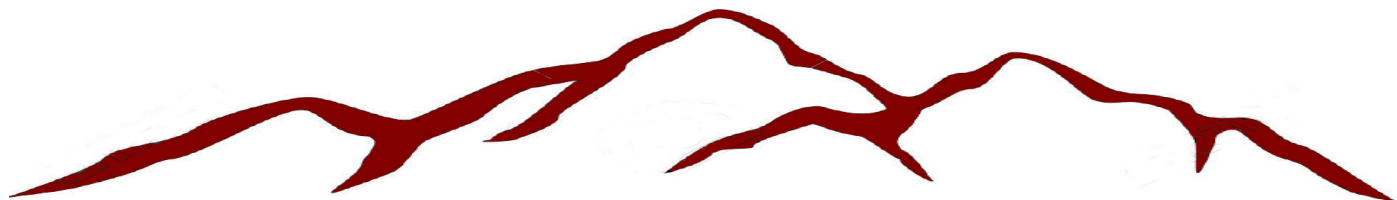
*Gustare un piatto saporito ed un buon vino, animare la
tavola con progetti di escursioni o racconti della giornata
passata sulla neve, trascorrere il tempo con qualità in
una valle senza fretta.*

Questa è l'esperienza che vogliamo offrirvi.....

*Un ambiente accogliente, semplice e caratteristico. Una
buona cucina, con prodotti di qualità e ricette
tradizionali Piemontesi.*

*Una cantina selezionata con cura, perchè ogni vino
esalta un piatto e viceversa.*

Buon appetito, Staff del Caminetto



Prima di iniziare

- Chiacchiere Prosc.Cotto-Prosc.Crudo-lardo-speck-salame 9.00€
- Farinata
Farina di ceci, sale, olio extravergine 5.00€



Antipasti:

- Tagliere del Margaro accompagnati da confettura di mele
Salumi: Salame di Turgia, Mocetta, Salalame felino
Formaggi: Toma di Lanzo, Toma castellanzo, Toma blu
Tometta alle cipolle e Toma del Moncenisio"
12.0€ a persona
- Tagliere affettati e formaggi accompagnati da confettura di mele
Affettati: P. Cotto, P.crudo, Lardo, Salame , speck,
Formaggi: Toma di Lanzo, Toma Castellanzo, Toma blu
Tometta alle cipolle e Toma del Moncenisio"
10.0€ a persona
- *Acciughe alla Meo "ricetta di un amico degli Alpini"* 7.0€
- *Tonno di coniglio* 7.0€
- *Vitello tonnato* 7.0€
- *Flan di verdure con fonduta di Toma delle Valli* 7.0€

Coperto 1,50€



Specialità

- Polenta "con spezzatino e salsiccia" 11€
- Polenta Concia "con spezzatino e salsiccia " 12€

Primi

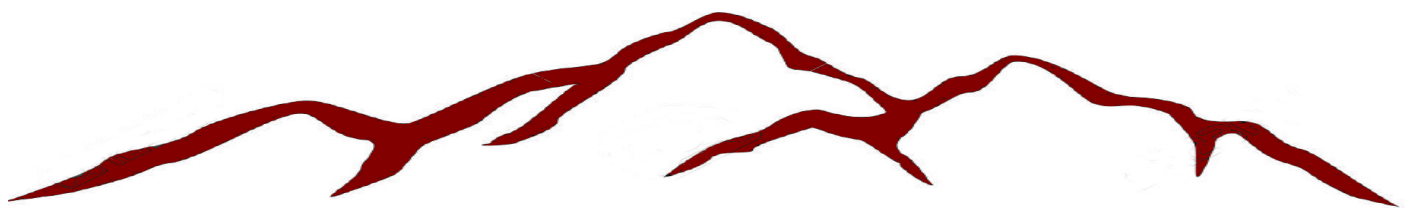
- Tajarin Porcini, Gamberoni e pomodorini 14€
- Agnolotto al ragù di Cinghiale 13€
- Ravioli ricotta e spinaci "al pomodoro e basilico" 12€
- Risotto con Toma e Turgia 14€

Secondi

- Arrosto di Cinghiale, con verza stufata 15€
- Margonese "Bistecca di maiale impanata con toma fusa e patate rustiche" 12€
- Hamburger "di Cinghiale con bacon e toma fusa" accompagnati da patatine fritte* 16€
- Tris di verdure alla griglia "melanzane, peperoni, zucchine" 8€

Menù Bimbi Piatto unico... Mini mezze penne al pomodoro, milanese con patatine fritte* 12€

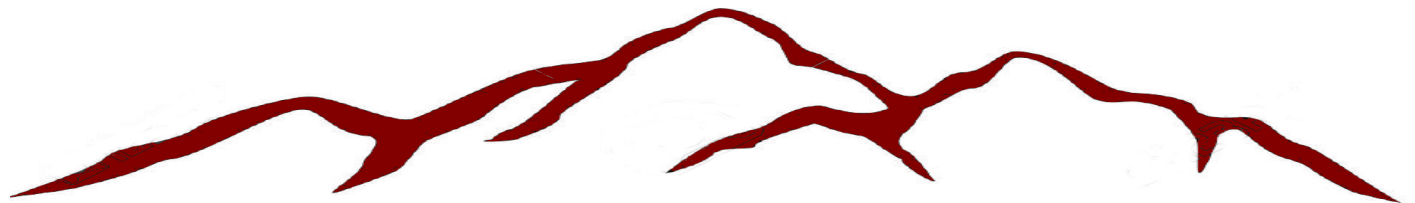
Coperto 1,50€



Carta dei Vini

Rossí:

<u>GRIGNOLINO</u>	LESERRE 2022	(Caldera) Astí	16€
	LIMONTE 2023	(Braida) Monferrato	18€
<u>RUCHE'</u>	PREVOST 2022	(Caldera) castagnole Monferrato	20€
<u>CHIANTI</u>	MEME CHIANTI SUPERIORE 2021	(Petrognano) Toscana	17€
<u>DOLCETTO</u>	MUNFRINA 2022	(Pelissero) Langhe	14€
	MAESTRA 2021	(Gillardí) Langhe	18€
	CURSALET 2018	(Gillardí) Langhe	20€
	QUAZZINI 2019	(Gillardí) Langhe	45€
	PIAN BALBO 2023	(Poderi Colla) Langhe	17€
<u>BARBERA</u>	LA MONELLA 2022	(Braida) Monferrato	15€
	MONTEBRUNA 2020	(Braida) Monferrato	19€
	COSTA BRUNA 2022	(Poderi Colla) Langhe	23€
	PIANI 2020	(Pelissero) Langhe	18€
	FONTANELLE 2022	(Ascheri) Langhe	19€
<u>NEBBIOLO</u>	NEBBIOLO 2020	(Pelissero) Langhe	24€
	LANGHE NEBBIOLO 2021	(Gillardí) Langhe	25€
	CA' MOREI 2019	(Sandro Fay) Valtellina	44€
	NEBBIOLO LANGHE DOC 2021	(Corino) Langhe	24€
	SAN GIACOMO 2022	(Ascheri) Langhe	24€
	DRAGO 2022	(Poderi Colla) Langhe	24€
<u>BARBARESCO</u>	NUBIOLA 2019	(Pelissero) Langhe	36€
	VANOTU 2018	(Pelissero) Langhe	72€
<u>BAROLO</u>	GATTERA 2018	(Cordero di Montezemolo) Langhe	83€
	BAROLO DOCG 2019	(Castello di Perno) Langhe	56€
	GIACCHINI 2019	(Corino) Langhe	75€
	BAROLO DOCG 2018	(Gillardí) Langhe	58€
	SORANO 2019	(Ascheri) Langhe	79€
<u>CUVE'E</u>	IL BACIALE' 2019	(Braida) Monferrato. "Barbera, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Merlot"	19€
	BRICCO DEL DREGO 2020	(Poderi Colla) Langhe Dolcetto 85% ca.; Nebbiolo 15%	35€



Bianchi:

<u>RIESLING</u>	RIGADIN 2018	(Pelissero) Langhe	19€
<u>PINOT BIANCO</u>	WEISSBURGUNDER 2022	(Falkenstein) Sudtírol	25€
<u>GAVI</u>	REISI' 2021	(Caldera) Astí	16€
<u>RIBOLLA GIALLA</u>	COME MI VUOI	(Dí Lenardo) Friuli	14€
<u>VIOGNIER</u>	VIO' 2022	(Caldera) Astí	18€
	IO-YE' 2022	(Cascina del Pozzo) Roero	15€
	FORESTE' 2019	(Caldera) Astí	26€
	MONTALUPA 2020	(Ascheri) Langhe	43€
<u>FAVORITA</u>	LAGANELLA 2022	(Cascina del Pozzo) Roero	10€
<u>SAUVIGNON</u>	SAUVIGNON 2022	(Dí Lenardo) Venezia Giulia	15€
<u>GEWURZTRAMNE</u>	VIGNA CASELLE 2022	(Maso Cantanghel) Trentino	20€
<u>CUVE'E</u>	LANGHE BIANCO 2022	(Pelissero) Langhe. "Favorita, riesling e chardonnay"	10€
	IL FIORE 2021	(Braida) Monferrato. "Chardonnay e naschetta"	18€

Spumanti:

<u>SPUMANTE DOLCE</u>	MOSCATO D'ASTI	(Pelissero) Langhe	14€
<u>SPUMANTE BRUT</u>	DECIMO	(Cascina del Pozzo) Roero	18€
	SAYAR	(Le colture) Valdobbiadene	14€
<u>PROSECCO</u>	CARTIZZE	(Le colture) Valdobbiadene	39€

Champagne:

BLANC de BLANC	(Perrot Batteaux) Francia	75€
BLANCE de NOIRE	(Grunier) Francia	72€

Carta dei vini sfusi

<u>DOLCETTO</u>	DOGLIANI "GILLARDI"	<u>BARBERA</u>	ALBA "CASCINA DEL POZZO"
<u>ARNEIS</u>	ALBA "CASCINA DEL POZZO"	<u>BONARDA</u>	DELL'OLTREPO' PAVESE
<u>Calice 2€</u>	<u>1/4 di litro 3€</u>	<u>1/2 litro 5€</u>	<u>1 Litro 10€</u>

SOLO ALLA SERA

PIZZERIA

PIZZE

MARINARA

6.0€

pomodoro, olio, aglio

MARGHERITA

6.0€

pomodoro, mozzarella

GRECA

6.5€

pomodoro, mozzarella, olive

CIPOLLE

6.5€

pomodoro, mozzarella, cipolle

WURSTEL

6.5€

pomodoro, mozzarella, wurstel

NAPOLI

7.0€

pomodoro, mozzarella, acciughe

TONNO

7.0€

pomodoro, mozzarella, tonno

CHAMPIGNON

7.0€

pomodoro, mozzarella, champignon

GORGONZOLA

7.0€

pomodoro, mozzarella, gorgonzola

PATATINE

7.0€

pomodoro, mozzarella, patatine fritte*

COTTO

7.5€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

DIAVOLA

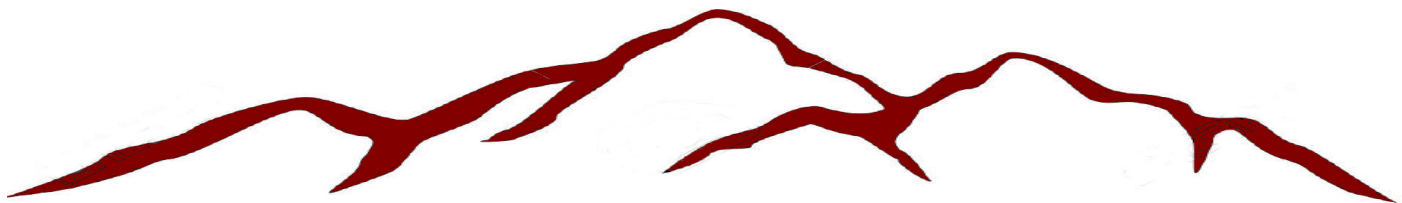
7.5€

pomodoro, mozzarella, salamino piccante

WURSTEL E PATATE

7.5€

pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte*



QUATTRO FORMAGGI 7.5€

pomodoro, mozzarella, formaggi misti

PUNTA LUNELLA 8.0€

pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto cotto

TONNO E CIPOLLE 8.0€

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

BISMARCK 8.0€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo

LA BESSANESE 8.0€

pomodoro, mozzarella, salsiccia

PATATOSA 8.0€

Pomodoro, mozzarella, patate lesse, salame piccante

VEGETARIANA 8.0€

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

PERINERA 8.0€

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, aglio

MONTE PALON 8.0€

pomodoro, mozzarella, peperoni, olive

MONTE TURLO 8.0€

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoncino

SICILIANA 8.5€

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive

QUATTRO STAGIONI 8.5€

pomodoro, mozzarella, olive, champignon, carciofini, prosciutto cotto

GRAND'UIA 8.5€

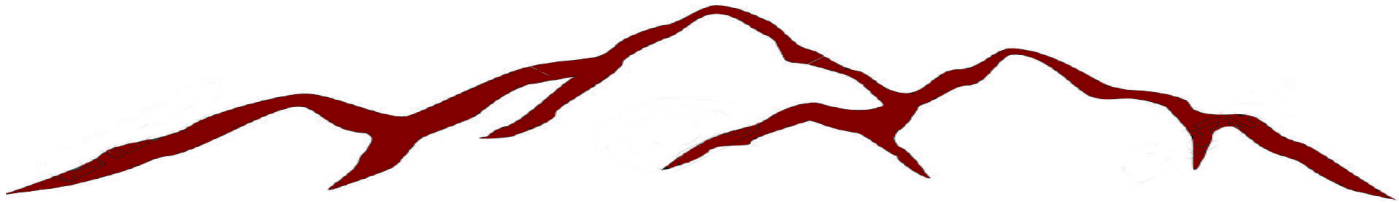
pomodoro, mozzarella, champignon, olive, carciofi, tonno

PARMA 8.5€

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

PUNTA CANDELERIA 8.5€

pomodoro, mozzarella, spinaci, grana



SPECK E BRIE

8.5€

pomodoro, mozzarella, speck, brie

VALDOSTANA

8.5€

pomodoro, mozzarella, fontal, prosciutto cotto

COTTO E FUNGHI

8.5€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon

COTTO E CARCIOFINI

8.5€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini

TORRE D'OVARDA

8.5€

pomodoro, mozzarella, salsiccia, champignon

ROCCIAMELONE

9.0€

pomodoro, mozzarella, prosc.cotto, champignon, carciofi, olive, capperi

PARIGINA

9.0€

pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo

PUNTA CORNA

9.5€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon,
salame piccante, cipolle

MARGONE

9.5€

pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
salame piccante, acciughe

PORCINI

9.5€

pomodoro, mozzarella, funghi porcini*

PERACIAVAL

9.5€

pomodoro, mozzarella, champignon, patate lesse,
salame piccante, gorgonzola, cipolla

CAMINETTO

9.5€

pomodoro, mozzarella, toma di lango,
salame di turgia

GORGONZOLA E CIPOLLE

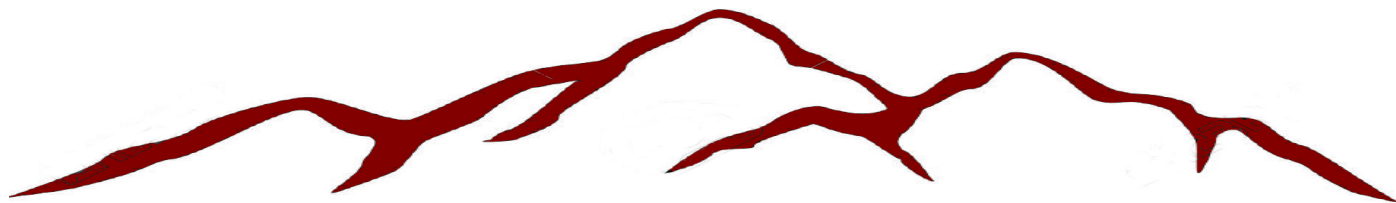
8.5€

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle

CALZONE

7.0€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto



PIZZE BIANCHE

<u>LA MORTAZZA</u>	Mozzarella, pomodorini, mozzarella di Bufala Campana, Mortadella	9.0€
<u>MONTE LERA</u>	Mozzarella, toma, olive, acciughe	8.5€
<u>BAGNACAODA</u>	Mozzarella, bagnacauda	8.5€
<u>FORMAGGI</u>	Formaggi misti delle valli di Lanzo	6.5€
<u>CAMPAGNOLA</u>	Mozzarella, patate lesse, cipolla	6.5€
<u>CARCIOBRIE</u>	Mozzarella, carciofi, brie	6.0€
<u>DELICATA</u>	Mozzarella, panna, prosciutto crudo	6.0€
<u>PAESANELLA</u>	Mozzarella, champignon, carciofi, patate lesse, salsiccia	7.5€
<u>STRACCHINO E RUCOLA</u>	Mozzarella, stracchino, rucola	7.5€

FOCACCE

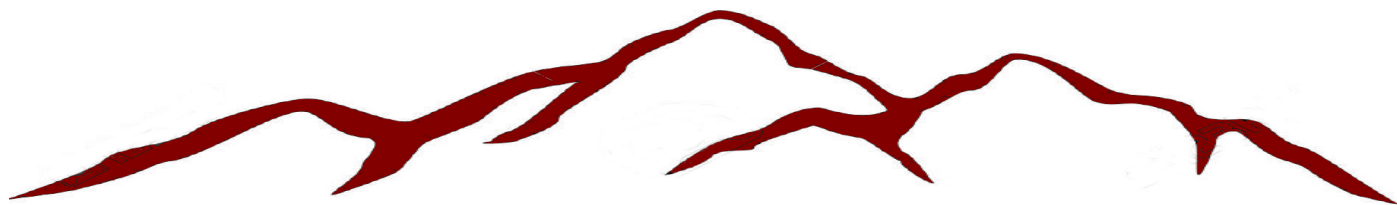
<u>BUFALA</u>	Mozzarella di Bufala Campana, origano, pomodorino ciliegino e prosciutto crudo	9.0€
<u>BIANCA</u>	Olio, sale, origano	4.5€
<u>LARDO</u>	Origano, lardo	6.0€
<u>PROSCIUTTO CRUDO</u>	Origano, prosciutto crudo	6.0€
<u>PRIMAVERA</u>	Pomodoro crudo, origano, rucola, olio, sale	6.0€

CHIACCHIERE

• PROSCIUTTO COTTO	9.0€
• PROSCIUTTO CRUDO	9.0€
• LARDO	9.0€
• SPECK	9.0€

Ogni ingrediente aggiunto: 1,00€ in più.

Coperto 1,5€



Carta delle birre

BIRRE ALLA SPINA:

BIONDA "G.Menabrea"	Piccola cl.30	3.50€	Media cl.40 -4.50€	Grande 1 litro 9.00€
ROSSA "G.Menabrea"	Piccola cl.30	3.50€	Media cl.40 -4.50€	Grande 1 litro 9.00€
BALADIN NAZIONALE ARTIGIANALE BIONDA	33.3 cl			4.50€
BALADIN SUPER ARTIGIANALE AMBRATA	33.3 cl			5.00€

BIRRE IN BOTTIGLIA:

BECK'S (Germania)	33 cl	3.50€
CERES (Danimarca)	33 cl	4.00€
TENNENT'S SUPER (Scozia)	33 cl	4.00€

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA:

BALADIN "L'IPA"	33 cl	4.50€
BALADIN "POP" in lattina	33 cl	3.50€

<u>BIRRE WEISS:</u> FRANZISKANER (Germania Monaco)	50cl	4.50€
--	------	-------

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti somministrati possono essere contenuti i seguenti ingredienti considerati allergeni, secondo il RE (UE) 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**I CLIENTI SONO PREGATI DI AVVISARE IL PERSONALE IN CASO DI ALLERGIE
O INTOLLERANZE ALIMENTARI.**