



ita

eng

deu



SERRALUNGA

CASA MIA

Esperienze Experiences Erlebnisse

by

AZIENDA AGRICOLA
LUIGI VICO
SERRALUNGA D'ALBA

ita **Colui che riceve i suoi amici e non presta alcuna attenzione al pasto che è stato preparato, non merita di avere degli amici.**

Anthelme Brillat-Savarin

La proposta di Serralunga Casa Mia è pensata per offrirvi Esperienze di Gusto in grado di rievocare antichi sapori, ormai introvabili altrove, per dare continuità ad una tradizione culinaria e per riscoprire e sostenere i tesori della biodiversità, realizzati da piccoli artigiani di cui le Langhe sono ricche ma che rischiano di sparire.

I prodotti sono selezionati personalmente da Luigi Vico che desidera offrire ciò che lui stesso cercherebbe da turista: la cultura oltre al sapore, la tradizione oltre al divertimento della scoperta.

**Dedicate qualche attimo alla scelta del vostro abbinamento senza fretta:
noi vi accompagneremo nella vostra Esperienza.**

eng **He who receives his friends and gives no personal attention to the meal which is being prepared for them, is not worthy of having friends.**

Anthelme Brillat-Savarin

The proposal of Serralunga Casa Mia is designed to offer you Taste Experiences able to evoke ancient flavors, unavailable elsewhere by now. In order to give continuity to a culinary tradition and to rediscover and support the treasures of biodiversity, made by small producers of which the Langhe are rich, but in danger of disappearing.

The products are personally selected by Luigi Vico who wishes to offer what he himself would look for as a tourist: culture as well as flavor, tradition as well as the fun of discovery.

**Take a moment to choose your pairing without haste:
we will accompany you in your Experience.**

deu **Wer seine Freunde empfängt und dem Essen, das er vorbereitet keine Aufmerksamkeit schenkt, hat es nicht verdient, Freunde zu haben.**

Anthelme Brillat-Savarin

Die Angebote von Serralunga Casa Mia bieten Ihnen antike Geschmackserlebnisse die nirgendwo sonst zu finden sind. Sie verleihen der kulinarischen Tradition Kontinuität. Mit ihrer biologischen Vielfalt werden kleine Produzenten unterstützt, an denen die Langhe reich ist, die aber zu verschwinden drohen.

Die Produkte werden von Luigi Vico persönlich ausgewählt, der das anbieten möchte, was er selbst als Tourist suchen würde: Kultur und Geschmack, Tradition und Entdeckungsfreude.

**Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit für eine Auswahl ohne Eile:
Wir begleiten Sie bei dabei gerne neue Erfahrungen zu machen.**

Le materie prime per le nostre esperienze food provengono da fornitori attentamente selezionati



**AGRILATTERIA
DEL VALLINOTTO**
Carignano - Strada Virle, 23
Torino - via Pio VII, 134/c



Crissini
Cravero



ita **I SALUMI**

Riscopriamo insieme i sapori autentici dei salami fatti in casa, come quelli che facevano i nonni. Il produttore che abbiamo selezionato alleva i maialini, figli di sette scrofe, solo con i prodotti della sua azienda agricola, garantendo una crescita equilibrata e in tempi secondo natura. I suoi salumi non hanno aggiunte di conservanti: la ricetta prevede solo sale e pepe.

**Coglierete la differenza nel sapore e nella consistenza:
anche il lardo è diverso, si scioglie in bocca!**

eng **CHARCUTERIE**

Let's rediscover together the authentic flavors of homemade salami, like the ones your grandparents used to make.

The salami producer we have selected raises the piglets, sons of seven sows, only with the products of his farm, guaranteeing a balanced growth according to nature. Its cured meats have no added preservatives: the recipe only admits for salt and pepper.

**You will notice the difference in flavor and texture:
even the lard is different, it melts in your mouth!**

deu **Die SALUMI**

Lassen Sie uns gemeinsam den authentischen Geschmack hausgemachter Salami wiederentdecken, wie sie Ihre Großeltern früher zubereitet haben.

Der von uns ausgewählte Salamiproduzent züchtet die Ferkel, Söhne von sieben Sauen, ausschließlich mit den Produkten seines Hofes, wodurch ein ausgewogenes Wachstum im Einklang mit der Natur garantiert ist. Seine Wurstwaren enthalten keine Konservierungsstoffe: Das Rezept lässt nur Salz und Pfeffer zu.

**Sie werden den Unterschied in Geschmack und Textur bemerken:
selbst das Schmalz ist anders, es schmilzt auf der Zunge!**

ita **I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE**

Con questa selezione di piatti della Tradizione vi invitiamo al pranzo della domenica dei bei tempi, quando gli Antipasti erano il punto forte dei banchetti in famiglia e al ristorante. Il pranzo iniziava sempre con una lunga e ricca serie di ricette che trasformavano i prodotti dell'orto in leccornie, carni semplici venivano arricchite di salsine gustose e le acciughe ci riportavano ai legami antichi con la vicina Liguria.

Oggi da noi è sempre domenica!

eng **TRADITIONAL PRODUCTS**

With this selection of traditional dishes, we invite you to the Sunday lunch of the good old days, when hors d'oeuvres were the master pieces of family banquets and in restaurants. Lunch always began with a long and rich series of recipes that transformed the products of the garden into delicacies, simple meats were enriched with tasty sauces and the anchovies brought us back to the ancient ties with nearby Liguria.

It's always Sunday with us!

deu **TRADITIONELLE PRODUKTE**

Mit dieser Auswahl an traditionellen Gerichten laden wir Sie zum sonntäglichen Mittagessen der guten alten Zeit ein, als Hors d'oeuvres die Meisterstücke bei Familienessen und in Restaurants waren. Das Mittagessen begann immer mit einer langen und reichen Reihe von Rezepten, die die Produkte des Gartens in Köstlichkeiten verwandelten, einfaches Fleisch wurde mit schmackhaften Saucen angereichert und die Sardellen brachten uns zurück zu den alten Verbindungen mit dem nahen Ligurien.

Heute ist bei uns immer Sonntag!

ESPERIENZA SALUMI • COLD CUTS EXPERIENCE • SALAMI ERLEBNIS

SALAME con PANE, BURRO e CORIANDOLO

€ 6,00

Salami with Bread, Butter and Coriander
Salami mit Brot, Butter und Koriander

SALSICCIA di VERDUNO con FOGLIA di GRANO e MENTA

€ 10,00

Verduno sausage with Wheat Leaf and Mint
Verduno Wurst mit Weizenblatt und Minze

ESPERIENZA TRADIZIONALE • LOCAL EXPERIENCE • TRADITIONELLE ERLEBNIS

ACCIUGHE di VERDE con PANE

€ 6,00

Salt-preserved anchovies with green sauce (garlic, parsley, olive oil, white wine vinegar) with bread
Sardellen mit grüner Sauce (Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, weiß Weinessig) und Brot

PEPERONI alla BAGNA CAUDA con TOMINI e PANE

€ 8,00

Bell pepper with bagna cauda (olive oil based dip flavored with garlic cloves and anchovies)
with tomini cheese and bread
Paprika mit sardellen-knoblauchsauce (Dip auf Olivenöl Basis aromatisiert
mit Knoblauchzehen und Sardellen), Weichkäse und Brot

INSALATA RUSSA PIEMONTESE con PANE

€ 6,00


Russian salad with bread
Piemontesischer russischer Salat mit Brot

CARNE CRUDA TRITATA DI FASSONA PIEMONTESE con PANE


€ 10,00

Piedmontese raw minced Fassone beef with a side of bread
Piemontesisches rohes Fleisch vom Fassone Rind, gehackt, mit Brot


Allergeni • Allergens • Allergene:


 Cereali / Cereals / Getreide

 Latte e derivati / Milk and derivatives / Milch und Derivate

 Uova e derivati / Eggs and Derivatives / Ei und Derivate

 Pesce / Fish / Fisch

 Sedano / Celery / Sellerie

 Frutta a Guscio / Nuts / Nüsse

LINGUA IN SALSA VERDE con PANE 🌿 🍴

€ 8,00

Beef Tongue cooked in green sauce (garlic, parsley, olive oil, white wine vinegar) with bread
Gekochtes zungenrindfleisch mit grüner sauce (Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Weißweinessig) und Brot

PANE con OLIO Extra Vergine di Oliva (Valle di Susa) e SALE della CAMARGUE 🌿

€ 5,00

Bread with Extra Virgin Olive Oil (Susa Valley) and Camargue Salt
Brot mit Nativem Olivenöl Extra (Susa Tal) und Camargue Salz

ESPERIENZA FORMAGGI • CHEESE EXPERIENCE • KÄSE ERLEBNIS

ROBIOLA di ROCCAVERANO FRESCA con PANE, NOCCIOLE e MIELE 🌿 🍴 🥛

€ 6,00

Fresh robiola cheese from Roccaverano with bread, hazelnut and honey
Frischer Robiola di Roccaverano mit Brot, Haselnuss und Honig

ROBIOLA di CAPRA DI CHERASCO con PANE, COMPOSTA e SALVIA 🌿 🥛

€ 7,00

Goat Robiola from Cherasco with compote and sage
Ziegen Robiola aus Cherasco mit Kompott und Salbei

TOMETTA di CAPRA di MOMBARCARO con PANE, NOCCIOLE e MIELE 🌿 🍴 🥛

€ 6,00

Fresh goat toma cheese from Mombarcaro with bread, hazelnut and honey
Kleiner Ziegenkäse aus Mombarcaro mit Brot, Haselnuss und Honig

BRA TENERO con PANE, COMPOSTA e TIMO 🌿 🥛

€ 6,00

Bra cheese with compote and thyme
Feiner Bra käse mit Kompott und Thymian

Allergeni • Allergens • Allergene:

🌿 Cereali / Cereals / Getreide

🥛 Latte e derivati / Milk and derivatives / Milch und Derivate

🥚 Uova e derivati / Eggs and Derivatives / Ei und Derivate

🐟 Pesce / Fish / Fisch

🌿 Sedano / Celery / Sellerie

🌰 Frutta a Guscio / Nuts / Nüsse

ita **I FORMAGGI**

Venite con noi in viaggio nel nostro territorio. Con le proposte di assaggio scoprirete come una zona relativamente piccola che comprende Langhe, Alta Langa e Roero possa originare tanta diversità. Il segreto sta nei foraggi con cui si nutrono vacche, pecore e capre.

Per meglio comprendere le sfaccettature dei sapori abbiamo delineato due percorsi che vi proponiamo con mieli e composte in grado di valorizzare i nostri formaggi.

eng **CHEESE**

Come with us on a journey through our territory. With the tasting proposals you will discover how a small area that includes Langhe, Alta Langa and Roero can give rise to such a diversity. The secret lies in the fodder with which cows, sheep and goats are fed.

To better understand the differences in flavors we have outlined two paths that we offer with honeys and compostes capable of enhancing our cheeses.

deu **DIE KÄSE**

Kommen Sie mit uns auf eine Reise durch unser Territorium. Mit den Verkostungsvorschlägen werden Sie entdecken, wie ein kleines Gebiet, das Langhe, Alta Langa und Roero umfasst, eine solche Vielfalt hervorbringen kann. Das Geheimnis liegt im Futter, mit dem Kühe, Schafe und Ziegen gefüttert werden.

Um die Geschmacksunterschiede besser zu verstehen, haben wir zwei Wege skizziert, die wir mit Honigen und Kompotten anbieten, die unseren Käse verfeinern können.


ESPERIENZA FORMAGGI • CHEESE EXPERIENCE • KÄSE ERLEBNIS

TOMA VACCINA di BOSSOLASCO con PANE, COMPOSTA e ALLORO   € 6,00

Cow milk toma cheese of Bossolasco with bread, compote and bay leaf
Kuchmilchkäs aus Bossolasco mit Brot, Kompott und Lorbeer

TOMA di PECORA FRESCA con PANE, CONFETTURA e ALLORO   € 6,00

Fresh sheep toma cheese of Murazzano with bread, compote and bay leaf
Frischer Schafskäse aus Murazzano mit Brot, Konfitüre und Lorbeer

BLU con PANE, CONFETTURA e ALLORO   € 6,00

Blue goat milk cheese with bread, compote and bay leaf
Blauschimmel mit Brot, Konfitüre und Lorbeer

VIAGGIO in ALTA LANGA - ROCCAVERANO, BOSSOLASCO e MURAZZANO   € 12,00
con PANE, COMPOSTA e MIELE

Alta langa journey - Roccaverano, Bossolasco and Murazzano (cheese)
with bread, compote and thyme


Reise durch die Alta Langa - Roccaverano, Bossolasco und Murazzano
(käse) mit Brot, Konfitüre und Honig


CAPRE IN LANGA - ROCCAVERANO, MOMBARCARO E CHERASCO   € 12,00
CON PANE, COMPOSTA E MIELE


Langa goats - Roccaverano, Mombarcaro and Cherasco with bread, compote and honey

Langa Ziegen - Roccaverano, Mombarcaro und Cherasco mit Brot, Konfitüre und Honig


Allergeni • Allergens • Allergene:


 Cereali / Cereals / Getreide

 Latte e derivati / Milk and derivatives / Milch und Derivate

 Uova e derivati / Eggs and Derivatives / Ei und Derivate

 Pesce / Fish / Fisch

 Sedano / Celery / Sellerie

 Frutta a Guscio / Nuts / Nüsse

ita **I DOLCI**

Le nostre proposte dolci sono una sana tentazione a cui cedere senza rimorsi. Sono una selezione dei frutti del nostro territorio in cui le nocciole diventano le protagoniste, accanto a pesche, prugne e pere e i biscotti nascono da ricette antiche che ancora vivono nei forni artigianali.

eng **DESSERTS**

Our sweet proposals are a healthy temptation to give in to without remorse. They are a selection of the fruits of our territory in which hazelnuts become the protagonists, alongside peaches, plums and pears and the biscuits are born from ancient recipes that still live in artisan bakeries.

deu **DIE DESSERTS**

Unsere süßen Heiratsanträge sind eine gesunde Versuchung, der man ohne Reue nachgeben kann. Sie sind eine Auswahl der Früchte unseres Territoriums, in der Haselnüsse neben Pfirsichen, Pflaumen und Birnen die Protagonisten werden und die Kekse nach alten Rezepten geboren werden, die noch in handwerklichen Bäckereien leben.

ESPERIENZA DOLCE • SWEET EXPERIENCE • SÜSSE ERLEBNIS

PRUGNE di SERRALUNGA con GELATO e CRUMBLE di BISCOTTO    € 6,00

Serralunga plums with Ice Cream and Cookie Crumble
Serralunga Prunes mit Eiscreme und Cookie Crumble

PESCHE di MONATE con GELATO e MENTA  € 6,00

Monate Peaches with Ice Cream and Mint
Pfersiche aus "Monate" mit Eis und Minze

PERE MADERNASSA con CONFETTURA di NOCCIOLA  € 6,00

Madernassa cooked pears with hazelnut spread
Birnen „madernassa“ mit Haselnusskonfitüre

PANE con BURRO e ZUCCHERO   € 5,00

Bread with Butter and Sugar
Brot mit Butter und Zucker

PANE con CREMA SPALMABILE di NOCCIOLA   € 5,00

Bread with Hazelnut Spread
Brot mit Haselnisscreme


TORTA alle NOCCIOLE   € 6,00


Hazelnut Cake
Haselnüsskuchen


SELEZIONE di BISCOTTI della NONNA    € 5,00

Traditional Biscuits Selection
Auswahl an "Grossmutter's-Kekschen"


Allergeni • Allergens • Allergene:


 Cereali / Cereals / Getreide

 Latte e derivati / Milk and derivatives / Milch und Derivate

 Uova e derivati / Eggs and Derivatives / Ei und Derivate

 Pesce / Fish / Fisch

 Sedano / Celery / Sellerie

 Frutta a Guscio / Nuts / Nüsse

IL NOSTRO PANE E NON SOLO • OUR BREAD AND MORE • UNSER BROT UND MEHR

ita Viene prodotto dall'Agripanetteria LA CASCINETTA, una piccola azienda agricola a conduzione familiare di Villanova. Il pane viene cotto nell'antico forno a legna della cascina, è fatto solo con farina macinata a pietra, acqua e poco lievito e a basso contenuto di sale. Le farine sono macinate a pietra, quindi poco raffinate ma molto digeribili. Si ottiene così un pane ottimo, gustoso, ricco di fibra e Sali minerali.

LA CASCINETTA coltiva antiche varietà di cereali, tutelando la biodiversità del territorio circostante.

eng Is produced by the Agripanetteria LA CASCINETTA, a small family-run farm in Villanova. The bread is baked in the old wood-fired oven of the farmhouse. It is made only with stone-ground flour, water and a little yeast, with a low salt content. Therefore, the flour is not refined, yet very digestible. The result is excellent, tasty bread, rich in fiber and mineral salts.

LA CASCINETTA cultivates ancient varieties of cereals, protecting the biodiversity of the surrounding area.

deu Wird von der Agripanetteria LA CASCINETTA, einem kleinen Familienbetrieb in Villanova, hergestellt. Es wird ein einem alten Holzofen des Bauernhauses gebacken und besteht nur aus steingemahlenem Mehl, Wasser und ein wenig Hefe mit geringem Salzgehalt. Das Mehl ist nicht sehr raffiniert und daher sehr bekömmlich. Es ist ein ausgezeichnetes, schmackhaftes Brot, das reich an Ballaststoffen und Mineralsalzen ist.

LA CASCINETTA baut alte Getreidesorten an und schützt so die Artenvielfalt der Umgebung.



ita Le foglie che accompagnano i nostri piatti sono il tipico cracker piemontese sottile e salato. Sono pensate per essere abbinate a formaggi e salumi.
La panetteria dei F.lli Cravero le realizza con farine biologiche ed olio EVO e le produce in due varianti: quella classica di grano e quella con granella di nocciole I.G.P. delle Langhe.
Dopo 20 minuti di cottura a circa 230° sono pronte per essere mangiate!

La panetteria dei F.lli Cravero nasce nel 1979 a Barolo e nel corso degli anni si specializza nella produzione di grissini e di prodotti da forno, sia dolci che salati.

eng The thin crackers that accompany our dishes are the typical salty Piedmontese cracker. They are designed to be paired with cheeses and cured meats.
The F.lli Cravero's bakery makes them with organic flours and EVO oil and produces them in two kinds: the classic wheat one and the one with grains of hazelnuts PGI of the Langhe.
After 20 minutes of cooking at about 446 °F they are ready to be eaten!

The F.lli Cravero's bakery was founded in 1979 in Barolo and over the years it has specialized in the production of breadsticks and baked goods, both sweet and savory.

deu Unsere Gerichte werden von typischen piemontesischen dünnen und salzigen Crackern begleitet. Am besten mit Käse und Aufschnitt kombiniert.
Die Bäckerei F.lli Cravero stellt sie mit biologischem Mehl und EVO-Öl her und produziert sie in zwei Varianten: die klassische Weizenvariante und die Variante mit Haselnusskörnern I.G.P. delle Langhe.
Nach 20 Minuten Backzeit bei ca. 230° sind sie fertig zum Verzehr!

Die Bäckerei der Gebrüder Cravero wurde 1979 in Barolo gegründet und hat sich im Laufe der Jahre auf die Herstellung von süßen und herzhaften Backwaren spezialisiert.

Grissini
Cravero



ita **GALLETTE**

Senza glutine per natura, le Gallette del Vignaiolo nascono da un progetto di agricoltura biologica di recupero di varietà antiche di mais: Spinusa, Rostrato, Pignoletto, 8 file e mais bianco perla, coltivati a 400 metri sul livello del mare. Ad alto contenuto di fibre, fonte naturale di magnesio, sono senza additivi conservanti e coloranti.

eng **CORN CRACKERS**

Gluten-free by nature, the Gallette del Vignaiolo are the result of an organic farming project to recover ancient corn varieties: Spinusa, Rostrato, Pignoletto, 8 file and white pearl corn, grown at 400 meters above sea level. With a high fiber content, a natural source of magnesium, they are without preservatives and coloring additives.

deu **MAISKEKSE**

Von Natur aus glutenfrei, sind die Gallette del Vignaiolo das Ergebnis eines ökologischen Landwirtschaftsprojekts zur Wiedergewinnung alter Maissorten: Spinusa, Rostrato, Pignoletto, 8 File und White Pearl Corn, angebaut auf 400 Metern über dem Meeresspiegel. Mit einem hohen Ballaststoffgehalt, einer natürlichen Magnesiumquelle, sind sie ohne Konservierungs- und Farbstoffzusätze.

**RIVETTO**

ESPERIENZA VINO • WINE EXPERIENCE • WEIN ERLEBNIS

LA LANGA BIANCA - Arneis, Chardonnay e Moscato Secco

€ 15,00 

WHITE LANGA - Arneis, Chardonnay and dry Moscato

WEISSE LANGA - Arneis, Chardonnay und trockener Moscato

LA LANGA CLASSICA - Dolcetto, Barbera e Nebbiolo

€ 15,00 

CLASSIC LANGA - Dolcetto, Barbera and Nebbiolo

DIE KLASSISCHE LANGA - Dolcetto, Barbera und Nebbiolo

SERRALUNGA e le sue DOCG - Dolcetto, Barbera, Barolo e Moscato

€ 25,00 

SERRALUNGA and its DOCG - Dolcetto, Barbera, Barolo and Moscato

SERRALUNGA und seine DOCG - Dolcetto, Barbera, Barolo und Moscato

ESPERIENZA NEBBIOLO - Nebbiolo, Barolo SERRALUNGA e BAROLO Prapò

€ 30,00 

NEBBIOLO EXPERIENCE - Nebbiolo, Barolo SERRALUNGA and BAROLO Prapò

ERLEBNIS NEBBIOLO - Nebbiolo, Barolo SERRALUNGA und BAROLO Prapò

ESPERIENZA MOSCATO d'ASTI - Moscato secco, Moscato d'Asti e Vermouth

€ 15,00 

MOSCATO d'ASTI EXPERIENCE - Moscato secco, Moscato d'Asti and Vermouth

ERLEBNIS MOSCATO d'ASTI - Moscato secco, Moscato d'Asti und Vermouth

I VINI AROMATIZZATI DI SERRALUNGA - Vermouth Bianco, Rosso e Barolo Chinato € 20,00

THE AROMATIZED WINES OF SERRALUNGA - White Vermouth, Red Vermouth and Barolo Chinato

DIE AROMATISIERTEN WEINE VON SERRALUNGA - Weißer Wermut, Roter Wermut und Barolo Chinato

wine

ESPERIENZA CALICE / BOTTIGLIA
GLASS / BOTTLE EXPERIENCE
ERLEBNIS GLAS / FLASCHE

AZIENDA AGRICOLA
LUIGI VICO
SERRALUNGA D'ALBA



MOSCATO SECCO	€ 5,00	€ 20,00
ROERO ARNEIS DOCG	€ 5,00	€ 20,00
LANGHE DOC CHARDONNAY	€ 5,00	€ 20,00
JULIETTE VSQ BRUT ROSÉ	€ 7,00	€ 29,00
LANGHE DOC DOLCETTO	€ 5,00	€ 20,00
LANGHE DOC BARBERA	€ 7,00	€ 25,00
LANGHE DOC NEBBIOLO	€ 8,00	€ 30,00
BAROLO DOCG SERRALUNGA - 2019	€ 10,00	€ 60,00
BAROLO DOCG PRAPÒ - 2019	€ 15,00	€ 80,00
BAROLO DOCG PRAPÒ - 2018	€ 18,00	€ 90,00
BAROLO DOCG PRAPÒ - 2017	€ 20,00	€ 100,00
BAROLO DOCG PRAPÒ - 2016		€ 120,00
MOSCATO d'ASTI DOCG	€ 5,00	€ 20,00
VERMOUTH di TORINO BIANCO O ROSSO	€ 5,00	

ESPERIENZA FRUTTA • FRUIT EXPERIENCE • OBST ERLEBNIS

SUCCO di PERA MADERNASSA

MADERNASSA PEAR JUICE
MADERNASSA BEARN SAFT



€ 4,00



SUCCHI in BOTTIGLIETTA - MELA, PESCA, ALBICOCCA, MELOGRANO, MIRTILLO

JUICES in BOTTLE - APPLE, PEACH, APRICOT, POMEGRANATE, BLUEBERRY
SÄFTE IN KLEINEN FLASCHEN - APFEL, PFIRSICH, APRIKOSE, GRANATAPFEL, BLAUBEERE

€ 3,00

(37,5 cl)

SIDRO di MELE PIEMONTESI

PIEDMONTESE APPLE CIDER
PIEMONTESISCHER APFEL-SIDRE

€ 4,00

€ 10,00

€ 18,00

SIDRO di PERE MADERNASSA

MADERNASSA PEAR CIDER
PIEMONTESISCHER BIRNEN-SIDRE

€ 4,00

€ 18,00

(37,5 cl)

SUCCO di UVA MOSCATO "Amè Baby"

MOSCATO GRAPE JUICE "AMÈ BABY"
MOSCATO TRAUBE SÄFT "AMÈ BABY"

€ 7,00

(33 cl)

BIRRA "CARD-IN-ALE"

"CARD-IN-ALE" BEER
"CARD-IN-ALE" BIER

€ 6,00

ESPERIENZA ACQUA • WATER EXPERIENCE • WASSER ERLEBNIS

ACQUA NATURALE microfiltrata

Microfiltered STILL WATER
Mikrofiltriertes NATÜRLICHES WASSER

(0,7 l)

€ 2,00

(1 l)

€ 3,00

ACQUA FRIZZANTE microfiltrata

Microfiltered SPARKLING WATER
Mikrofiltriertes SPARKLING WASSER

€ 2,00

€ 3,00