



ita

eng

deu



SERRALUNGA

CASA MIA

Esperienze Experiences Erlebnis

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



Grissini
Cravero



ESPERIENZA SALUMI • COLD CUTS EXPERIENCE • SALAMI-ERLEBNIS

food

LARDO con FOGLIA di GRANO alla NOCCIOLA, MIELE e ROSMARINO 🥞🌿

€ 6,00

Lard on hazelnut cracker, honey and rosemary

Speck mit hazelnuss-cracker, Honig und Rosemary

PANCETTA con FOGLIA di GRANO alla NOCCIOLA, MIELE e ROSMARINO 🥞🌿

€ 6,00

Pancetta on hazelnut cracker, honey and rosemary

Bauchspeck mit hazelnuss-cracker, Honig und Rosemary

PROSCIUTTO CRUDO con PANE e GIARDINIERA 🥞🥕🥒

€ 9,00

Cured ham with bread and mixed pickled vegetables

Roher Schinken mit Brot und Gartengemüse

SALAME con PANE, BURRO e CORIANDOLO 🥞🧈📦

€ 6,00

Salami with Bread, Butter and Coriander

Salami mit Brot, Butter und Koriander

SALAME COTTO con FOGLIA di GRANO, COMPOSTA e TIMO 🥞🌿

€ 6,00

Cooked salami with cracker, compote and thyme

Gekochte Salami mit weizen-cracker, Konfitüre und Thymian

SALSICCIA di VERDUNO con FOGLIA di GRANO e MENTA 🥞🌿

€ 10,00

Verduno sausage with Wheat Leaf and Mint

Verduno Wurst mit Weizenblatt und Minze

SELEZIONE di SALUMI dell'ALTA LANGA - PANCETTA, SALAME COTTO e CRUDO 🌿 con PANE - per 2/3 persone o per 4/5 persone

€ 15,00 / € 27,00

Alta Langa Cured Meat selection - Pancetta, Cooked Salami, Salami with bread

for 2/3 people or for 4/5 people

Auswahl von hohem Langa pur Fleisch - Bauchspeck, gekochte Salami und roher Schinken mit Brot
für 2/3 Personen oder für 4/5 Personen

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

ESPERIENZA TRADIZIONALE • LOCAL EXPERIENCE • TRADITIONELLE ERFAHRUNG

food

ACCIUGHE al 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

VITELLO TONNATO con PANE

€ 9,00

Vitello tonnato (veal smothered in a velvety tuna, anchovy, and caper sauce) with bread

Vitello tonnato (gek. Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce) mit Brot

CARNE CRUDA TRITATA DI FASSONA PIEMONTESE con PANE

€ 10,00

Piedmontese raw Fassone beef, minced, with a side of bread

Piemontesisches rohes Fleisch vom Fassone Rind, gehackt, mit Brot

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

€ 12,00

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

Reise durch die Alta Langa - Roccaverano, Bossolasco und Murazzano
(käse) 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

ESPERIENZA FORMAGGI • CHEESES EXPERIENCE • KÄSE-ERFAHRUN

ROBIOLA di ROCCAVERANO FRESCA con PANE, NOCCIOLE e MIELE    € 6,00
Fresh robiola cheese of 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 of 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

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

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

ESPERIENZA DOLCE • SWEET EXPERIENCE • ERLEBNIS DESSERT

food

PANE con BURRO e ZUCCHERO

Bread with Butter and Sugar

Brot mit Butter und Zucker

€ 5,00

PANE con CREMA SPALMABILE di NOCCIOLA

Bread with Hazelnut Spread

Brot mit Haselnisscreme

€ 5,00

TORTA alle NOCCIOLE

Hazelnut Cake

Haselnüsskuchen

€ 6,00

PERE MADERNASSA con CONFETTURA di NOCCIOLA

Madernassa cooked pears with hazelnut spread

Birnen „madernassa“ mit Haselnusskonfitüre

€ 6,00

SELEZIONE di BISCOTTI della NONNA

Traditional Piedmontese Biscuits Selection

Auswahl an „Grossmutter's-Keks“

€ 5,00

PESCHE di MONATE con GELATO e MENTA

Monate Peaches with Ice Cream and Mint

Pfirsiche aus „Monate“ mit Eis und Minze

€ 6,00

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

ESPERIENZA PANE E NON SOLO • BREAD EXPERIENCE AND MORE • BREBROT-ERLEBNIS UND MEHR

ita Il nostro pane 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 Our bread 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. The flours are stone ground; therefore, they are not refined and 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 Unser Brot wird von der Agripanetteria LA CASCINETTA, einem kleinen Familienbetrieb in Villanova, hergestellt. Es wird in 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 biscuits 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



ESPERIENZA VINO WINE EXPERIENCE WEIN-ERLEBNIS

LA LANGA CLASSICA - Dolcetto, Barbera e Nebbiolo

€ 15,00 

CLASSIC LANGA - Dolcetto, Barbera and Nebbiolo

LA LANGA CLASSICA - Dolcetto, Barbera und Nebbiolo

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

€ 25,00 

SERRALUNGA and it's 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 UUND BAROLO Prapò

ESPERIENZA MOSCATO d'ASTI

€ 15,00 

Moscato secco, Moscato d'Asti e Vermouth

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

€ 20,00 

Vermouth Bianco, Vermouth Rosso e Barolo Chinato

THE AROMATIZED WINES OF SERRALUNGA

White Vermouth, Red Vermouth and Barolo Chinato.

DIE AROMATISIERTEN WEINE VON SERRALUNGA

Weißer Wermut, Roter Wermut und Barolo Chinato.

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

wine

		
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 - 2018	€ 10,00	€ 60,00
BAROLO DOCG PRAPÒ - 2018	€ 15,00	€ 80,00
BAROLO DOCG PRAPÒ - 2017	€ 18,00	€ 90,00
BAROLO DOCG PRAPÒ - 2016		€ 100,00
MOSCATO d'ASTI-DOCG	€ 5,00	€ 20,00
VERMOUTH di TORINO BIANCO	€ 5,00	

ESPERIENZA FRUTTA FRUIT EXPERIENCE ERLEBNIS FRUCHT

SUCCO di PERA + MELA, MELA, PESCA e PESCA + MENTA (secondo la disponibilità) € 3,00

PEAR + APPLE JUICE, APPLE JUICE, PEACH JUICE and PEACH JUICE + MINT (according to availability)
BIRNE + APFELSFT, APFELSFT, PFIRSICHSFT und PFIRSICHSFT + MINZE (nach Verfügbarkeit)

SUCCHI in BOTTIGLIETTA - CILIEGIE, ALBICOCCA, MELOGRANO, MIRTILLO € 3,00

JUICES in BOTTLE - CHERRIES, APRICOT, POMEGRANATE, BLUEBERRY
SÄFTE IN KLEINEN FLASCHEN - KIRSCH - APRIKOSE - GRANATAPFEL - BLAUBEERE



SIDRO di MELE PIEMONTESI

PIEDMONTESE APPLE CIDER
PIEMONTESISCHER APFEL-SIDRE

€ 4,00

€ 18,00

SIDRO di PERE MADERNASSA

MADERNASSA PEAR CIDER
PIEMONTESISCHER BIRNEN-SIDRE

€ 4,00

€ 18,00

ESPERIENZA ACQUA WATER EXPERIENCE WASSERERLEBNIS

ACQUA NATURALE microfiltrata

Microfiltered STILL WATER
Mikrofiltriertes NATÜRLICHES WASSER

€ 2,50

ACQUA FRIZZANTE microfiltrata

Microfiltered SPARKLING WATER
Mikrofiltriertes SPARKLINGWASSER

€ 2,50