



VINOLENTO
CANTINA & CUCINA

APERITIVO

LA PARTE FOOD
E' FINO ALLE ORE 20

Alcuni prodotti sono stati abbattuti
all'origine o durante la lavorazione per
garantire qualità e sicurezza.

**Segnalateci eventuali intolleranze o
allergie alimentari.**

Merenda Sinoira 15€

Crocchetta di quinoa ed edamame
su crema alla paprika affumicata

Pane, burro e acciuga

Caponata

Flan con fonduta

Tomino al verde

Panelle e lardo

Vitello tonnato

Merenda Sinoira Green 15€

Crocchetta di quinoa ed edamame
su crema alla paprika affumicata

Hummus di ceci e pane croccante

Caponata

Flan con fonduta

Tomino al verde

Panelle

Rapa rossa tagliata finissima, condita e
arricchita da sedano, rucola e granella di noci

Taglieri di salumi e formaggi del territorio

Agrisalumeria del Bosco di Baldissero Torinese
Tome di Villa della Valchiusella

Piccolo 10€

Grande 15€



COCKTAIL

I nostri Spritz

6PM Montanaro 5€

Select 5€

Aperitivo Berto delle Distillerie Quaglia 5€

I nostri Gin Tonic

Gin Broker's Silvio Carta – London Dry Gin 5€

Gin Mare – Distilled Mediterranean Gin 12€

Gin Mazzetti – London Dry Gin 8€

Gin Hendrick's – Distilled Gin 8€

Negroni 5€

(Bitter Select, Vermouth di Torino

Cocchi Storico, Gin Broker's Silvio Carta)

Bloody Mary 7€

(Succo di Pomodoro, Italian Vodka

delle Distillerie Quaglia, Limone,

Salsa Worcestershire, Pepe, Sale, Tabasco)

John Collin's 7€

(Gin Mazzetti London Dry, Succo di Limone,

Zucchero, Bitter Angostura)

Rhum Cooler 6€

(Rhum Santiago de Cuba, Arancia, Lime,

Zucchero Integrale di Canna, Ginger Ale)

Moscow Mule 6€

(Italian Vodka delle Distillerie Quaglia,

Ginger Beer, Lime)

Margarita 7€

(Tequila Calzadores 100% Agave,

Triple Sec Radicale Gajardo, Succo di Lime, Sale)

Orsini 8€

(Bitter Select, Barolo Chinato Montanaro,

Vermouth Extra Dry Montanaro,

Old Tom Gin delle Distillerie Quaglia)

O'Ney 8€

(Liquore al Sambuco delle Distillerie Quaglia,

Italian Vodka Distillerie Quaglia, Miele Millefiori

dell'Apicoltura Guelfo Gallina, Lime, Menta)



VINOLENTO
CANTINA & CUCINA

VERMOUTH

Vermouth Bianchi

Hempatico 5,50€

Vergano 5,00€

Bordiga 4,00€

Professore Bianco 3,50€

Americano Cocchi 3,50€

Vermouth Rossi

Americano Vergano 5,00€

9 di Dante 5,50€

Cocchi Dopoteatro 4,00€

Montanaro 3,50€

Cocchi Storico 3,50€

Vermouth Rosa

Cocchi Americano 3,50€

Il menù




Alcuni prodotti sono stati abbattuti all'origine o durante la lavorazione per garantire qualità e sicurezza.

Segnalateci eventuali intolleranze o allergie alimentari.




Legenda degli allergeni

1. Latticini
2. Sedano
3. Soia
4. Glutine
5. Arachidi
6. Uova
7. Senape
8. Pesce
9. Frutta secca




Antipasti 9€

-  Battuta di Fassona, sorbetto al sedano, cialda di Parmigiano Reggiano (1) (2)
-  Crocchette di quinoa ed edamame su crema alla paprica affumicata (3) (4) (5)
-  Panzanella, crudo di pesce, maionese all'avocado e wasabi (4) (6) (7)




Primi 10€

-  Agnolotti di borragine, burro e erbe (1) (4) (6)
-  Spaghettoni, pane nero, burro e alici di Cetara (1) (4) (8)
-  Risotto (Camaroli Igiea Adami) allo zafferano, salsiccia cruda di Bra, spuma di Parmigiano Reggiano (1)

Secondi 13€

-  Maialino cotto a bassa temperatura e caponata (2)
-  Carpione di Trota di Pont Canavese, uovo termale, zuccina, carota e cipolla di Tropea (6) (8)
-  Tris di fiori di zucca:
_con provola e acciuga
_ricotta ed erba cipollina
_impanato (1) (4) (5) (6) (8)

Dessert 5€

-  Tortino al cioccolato, gelato di "Ottimo! Buono non basta" (1) (4) (6)
-  Panna cotta, infuso ai frutti rossi, fragole fresche (1)
-  Girella con crema al caffè e croccante di mandorla (1) (4) (6) (9)

Contorni 3€

Acqua e coperto 2€

Percorso in 5 portate

Battuta di Fassona, sorbetto al sedano,
cialda di Parmigiano Reggiano

Crocchette di quinoa ed edamame
su crema di paprica affumicata

Agnolotti di borragine, burro
ed erbe

Maialino cotto a bassa
temperatura e caponata

Tortino al cioccolato, gelato di
"Ottimo! Buono non basta"

Percorso in 5 portate green

Crocchette di quinoa ed edamame
su crema di paprica affumicata

Caponata

Agnolotti di borragine, burro
ed erbe

Tris di fiori di zucca:
_con provola e acciuga
_ricotta ed erba cipollina
_impanato

Tortino al cioccolato, gelato di
"Ottimo! Buono non basta"

Costo dei percorsi 5 portate **29€**
I percorsi includono coperto, pane e acqua