



LE NOSTRE PROPOSTE

Tagliere di toma e salame nostrani, con miele, composta e frutta fresca 14

Insalata "Chesal1805" con insalata mista, trota affumicata, uovo sodo, ceci, mandorle ed emulsione alle erbe di montagna 12

Battuta di manzo, stracciatella, cipolla caramellata e pistacchi 16

Lasagna della tradizione con pasta fatta in casa 12

Girella di salsiccia grigliata con peperoni al profumo di maggiorana e polenta grigliata 14

I DOLCI DELLA CASA 5

LE NOSTRE BIRRE

Mc Farland rossa piccola 4
media 6

Erdinger Weizen piccola 4
media 6

Amstel bionda piccola 4
media 6

Pasta fresca prodotta dal nostro chef.
Per garantire la massima qualità è abbattuta e conservata

Le materie prime fresche utilizzate nel menù possono essere abbattute per una migliore conservazione.



Carta dei vini

Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene "Serrai"	La Tordera	€24,00
Franciacorta Brut - biologico	Riccafana	€32,00
Franciacorta Bellavista Alma	Bellavista	€50,00
Trento Spumante Brut "Perlè"	Ferrari	€52,00
Champagne Brut Reserve	Bergeronneau Marion	€50,00
Champagne Brut Rosè (100% Pinot Nero)	Claude Bernard	€52,00

Bianchi

Roero Arneis DOCG "Merica"	Ca' Rossa	€22,00
Gewurztraminer Alto Adige	Viticoltori di Caldaro	€24,00
Sauvignon Alto Adige	Viticoltori di Caldaro	€20,00
Madlena Garbin	Valsusa Baratuciat	€24,00

Rossi

Vigna Veja Valsusa	Azienda 'L Garbin	€24,00
Dogliani Dolcetto	Podere Luigi Einaudi	€24,00
Barbera d'Alba	Cecilia Monte	€26,00
Barbera d'Alba "Piani"	Pellisero	€24,00
Barbera d'Asti "Rosina"	Tenuta Garetto	€20,00
Ruchè di Castagnole Monferrato	Montalbera	€24,00
Nebbiolo Langhe "Funsu" - biologico	Ca' Rossa	€24,00
Langhe Nebbiolo	Pellisero	€28,00
Pinot Nero	Caldaro	€28,00
Barbaresco "Palas"	Michele Chiarlo	€48,00
Barolo	Abbona	€68,00