

EASY COSI'



Barolo

vineria con cucina
winery with kitchen

Cucina casalinga preparata con Amore
Home made with Love





Gentili Clienti,

Siamo lieti di potervi accogliere presso la nostra Vineria con Cucina.

Qui troverete piatti semplici e genuini, preparati con attenzione, preservando le antiche ricette trasmesse dalla tradizione.

Il nostro cuoco Simone Alessandria trova la sua ispirazione presso il suo primo Amore : il suo Orto sulle colline di Vergne.

Le materie prime che utilizza sono fresche locali e selezionate con cura.

Ad accogliervi troverete Giada o Bruna per le quali l'Amore per la buona cucina, il buon vino e le persone non hanno limiti.

Il piacere nel poter condividere queste preziose ricchezze del nostro territorio, potervi far trascorrere un momento di eccezione fuori dal tempo e' il carburante del nostro mestiere.

I vini presenti nella nostra carta sono selezionati con attenzione e vengono periodicamente aggiornati tra i tanti eccellenti produttori della Langa.

Buona Degustazione :)

Dear Customers,

Here you will find simple and genuine dishes, carefully prepared, preserving the ancient recipes conveyed by tradition.

Our chef Simone Alessandria finds his inspiration at his first love: his vegetable garden in the hills of Vergne.

The raw materials he uses are fresh local and carefully selected.

To welcome, you will find Giada or Bruna for whom the love for good food, good wine and people have no limits.

The pleasure in being able to share these products riches of our territory, to allow you to spend a moment of exception out of time is the fuel of our trade.

The wines present in our paper are carefully selected and are periodically updated among the many excellent producers of the Langa.



Good tasting:)

Antipasti

Cruda di Fassone al Coltello Raw Fassone meat	12
Vitello Tonnato Thin slices of Veal with “tonnata” sauce	12
Lingua con Bagnetto Verde Beaf tongue with typical persley sauce	12
Torta salata di spinaci con crema di Castelmagno DOP Spinach quiche with DOP Castelmagno cheese cream	12

Primi

Agnolotti del plin al Burro e Salvia* Handmade ravioli with Butter and Sage*	12
Lasagne con crema di Tartufo e Funghi Porcini Lasagne with Truffle cream and Porcini Mushrooms	14
Chicche di patate alla crema di Raschera D.O.P.* Small gnocchi with local D.O.P. cheese cream*	12

Alcuni alimenti contrassegnati da un asterisco (*) sono stati abbattuti o congelati all'origine per consentire una corretta conservazione.

Some foods marked with an asterisk (*) have been chilled or frozen at the origin to allow proper storage.

Secondi

Spezzatino di Vitello al Barolo con sformatino di Polenta	15
Stewed Veal cooked in Barolo wine with Polenta pie	
Roast beef con valeriana e grana di Cuneo	14
Roast Beef with salad and local parmesan	

Taglieri

Tagliere di Formaggi Locali	12
Fine selection of Local Cheese	
Tagliere di Salumi	12
Fine selection of Cold Cuts	
Tagliere Misto	15
Mix of Cheese and Cold Cuts	

Dolci

Torta al cioccolato senza farina “di Mery” con gelato al fiordilatte	7
Mary’ s dark chocolate cake with milk ice cream (gluten free)	
Cremoso al Mascarpone e Caffè*	7
Creamy Mascarpone ice cream with Coffee and light bisquit*	
Crostata alla Confettura del giorno	7
Jam day’s Tart	

Alcuni alimenti contrassegnati da un asterisco (*) sono stati abbattuti o congelati all’origine per consentire una corretta conservazione.

Some foods marked with an asterisk (*) have been chilled or frozen at the origin to allow proper storage.

ROSSI - RED - ROUGES

PAOLO SCAVINO (Castiglione Falletto)

Barolo DOCG RISERVA NOVANTESIMO 2011
Barolo DOCG BBRIC FIASC 2014
Barolo DOCG CANNUBI 2014
Barolo CLASSICO 2014

GAJA (Barbaresco)

Barbaresco 2015
Barolo "Dagromis " 2014
Sito Moresco Langhe
(nebbiolo, barbera, merlot) 2016
Cremes Langhe
(uva dolcetto e pinot nero) 2017

DOMENICO CLERICO (Monforte d'Alba)

Barolo Ciabot Mentin 2013
Barolo Classico 2014
Langhe Nebbiolo " Capisme " 2016.

NEGRO GIUSEPPE (Neive)

Barbaresco Piancavallo 2015
Barbera Superiore 2017
Nebbiolo MONSU 2016.

ORLANDO ABRIGO (Treiso)

Barbera d'Alba 2015

	E. PIRA E FIGLI - Chiara Boschis (Barolo)	
256	Barolo Mosconi 2014	114
120	Langhe Nebbiolo 2016	39
99	Barbera d'Alba Superiore 2016	33
66		
	GIACOMO GRIMALDI (Barolo)	
	Barolo 2015	46
	Nebbiolo 2016	29
230	Barbera d'Alba Fornaci 2016	33
91	Dolcetto 2017	22
54		
	LA CARLINA (Grinzane Cavour)	
39	Barolo 2015	53
	Vini Biologici	
	Nebbiolo "Volubile" 2016	31
	Barbera d'Asti Superiore "Bionzo" 2016	26
	Barbera d'Asti 2017	22
99		
61	ODDERO (La Morra)	
32	Nebbiolo DOC Langhe 2016	32
	Barbera Superiore 2015	24
	Dolcetto d'Alba DOC 2017	22
45		
	DIEGO E DAMIANO BARALE (Barolo)	
26	Barolo 2014	46
29	Nebbiolo 2016	28
	Barbera Superiore	24
	Dolcetto d'Alba	19
23	MARRONE (La Morra)	
	Barolo DOC 2013	73
	Nebbiolo Langhe	27

BIANCHI - WHITE - BLANCS

MONCHIERO CARBONE (Roero, canale)

ROERO ARNEIS 27

CECU D'LA BIUNDA 2017

MARRONE:

Chardonnay Mei mundis 26

NEGRO GIUSEPPE (Neive)

Roero Arneis Arbeuj 26

COSTA DI BUSSIA (Monforte)

Chardonnay 2017 23

SAN SILVESTRO (Novello)

NAS-CETTA Comune di Novello,
Vitigno Autoctono 23

LA CARLINA (Grinzane Cavour)

Vini Biologici
Langhe Bianco "Serafina" 2017 21

BOSIO

Moscato

DIEGO E DAMIANO BARALE (Barolo)

Favorita Langhe 2017 21

BOLLICINE

CUVAGE

Blanc de blanc 36

CUVAGE

Metodo Classico Pas Dose' 34

VITE COLTE

Vallerenza (Barolo) 31

MARCALBERTO (Santo Stefano Belbo)

Alta Langa metodo classico 2014 35

ROSE'

CUVAGE

Rose' Brut DOC 38
metodo Classico nebbiolo d'Alba

NEGRO GIUSEPPE

17 ROSE' Monsu (100% Nebbiolo) 2016 29

Monchiero Carbone

Rosato 19

CALICE - GLASS - VERRES

ROSSO:

BAROLO Paolo Scavino
BAROLO Giacomo Grimaldi
Barbaresco Negro Giuseppe
Nebbiolo Giacomo Grimaldi
Barbera d'Alba Orlando Abrigo
Dolcetto d'Alba Giacomo Grimaldi

BIANCO:

ARNEIS NEGRO GIUSEPPE

Chardonnay Costa di Bussia

NAS-CETTA San Silvestro

FAVORITA Diego e Damiano Barale

BRUT

Vite Colte

BIRRA - BEER - BIER

Biere du Moulin 0.50cl Italia

BEVANDE - DRINKS - BOISSONS

Acqua San Bernardo 0,75cl
(naturale/frizzante) 2
Coca-Cola 3,5
Coca cola Zero 3,5
Succo di frutta Tropicale 3
Cappuccino 3,50
The' 3,50
Caffe' nella Moka 2

DIGESTIVI - DIGESTIF

Grappa Gaja 5
Grappa 4
Barolo Chinato 4
Amaro dell'asino Donkey head Erbe 4
Nisurin 4
(Liquore alle Nocchie del Piemonte
servito freddo)
Limoncello 4
(liquore al limone servito freddo)

5 Coperto a persona 2

