

Benvenuti a

Welcome to

VINI AL CALICE A PARTIRE DA
GLASS OF WINE STARTING FROM

4€

ALTALANGA AL CALICE
(TRADITIONAL METHOD VINTAGE SPUMANTE)

€6

MOSCATO D'ASTI, GRAPPA, LIMONCELLO, AMARI

€3

CAFFÈ  **MOAK** DAL 1967 TORREFAZIONE A MODICA
ESPRESSO COFFEE

1,5 €

ACQUA  75 CL
75 CL PERRIER WATER

3,5 €

ACQUA IN BOTTIGLIA NATURALE O GASATA,
MICROFILTRATA A NORMA DI LEGGE BY ECOTRADE
SPARKLING OR NATURAL WATER

1,5 €

PANE E COPERTO
SERVICE AND BREAD

2 €


*Il Cavolo
a merenda
vino e cucina*

Questo menù non prevede pagamento con ticket.
Richiedere la fattura al momento del conto PRIMA dello scontrino fiscale e
fornire codice univoco.




NON SI FANNO CONTI SEPARATI.
GRAZIE!



PIATTO / DISH ▼

Antipasti / Starters

PREZZO / PRICE ▼


Acciughe di Sciacca col nostro bagnetto (senz'aglio).*Selected anchovies from Sicily with (garlic free) bagnetto.* 9**la giovanna con miele al tartufo nero e "lingua di Fongo" al sal de Ibiza.***Delicious baked ham with black truffle scent honey and flat crispy bread.* 9**Battuta di Fassone con nocciole caramellate, robiola e capperi.***Typical beef tartare (raw minced meat) with candy hazelnuts, fresh cheese and capers.* 9**Degustazione di antipasti del Cavolo (per 2 persone): battuta di Fassone, acciughe di Sciacca, la Giovanna e antipasto piemontese.***Tasting of four starters (for 2 people): beef tartare, anchovies, baked ham and sweet & sour vegetables cooked in tomato sauce.*

18

PIATTO / DISH ▼

Le insalate / Salads

PREZZO / PRICE ▼

Vegetariana: misticanza, carote, noci, semi di lino e germogli di spinaci.*Mixed salad, carrots, walnuts, flax seed, spinach sprouts.* 10**Cesar Sald "Bio": bocconcini di pollo biologico "Il Tonchese", misticanza, crostini di pane e scaglie di parmigiano.***Nuggets organic chicken, mixed salad, croutons of bread and flakes of Parmesan cheese.*

12


Norvegese: salmone affumicato, misticanza, mela.*Smoked salmon, mixed salad, apple.*

12

PIATTO / DISH ▼

I primi / First course

PREZZO / PRICE ▼

Gnocchi, cozze, cime di rapa e pomodorini confit.*Potato gnocchi, shelled mussels, turnip tops and cherry tomato confit.* 9**Ravioli del plin al sugo d'arrosto.***Small ravioli with roasted meat sauce.*

9

Tajarin al ragù "classico".*Thin noodles with meat sauce.* 9

PIATTO / DISH ▼

Portate principali / Main courses

PREZZO / PRICE ▼

"LaTagliata" con patate e scarola.*Grilled cut of beef with baked potatoes and escarole.*

16

Filetto di baccalà scottato con crema di pachino confit, gocce al prezzemolo e briciole di tarallo.*Roasted codfish fillet with pachino tomato, parsley cream and crispy tarallo.*

15

Stracotto di guancia di vitello al Barbera d'Asti su crema di patate.*Overcooked calf's cheek in Barbera wine with potatoes cream.*

15

Verdure al vapore: cime di rapa, scarola, belga e asparagi.*Steamed vegetables: turnip top, escarole and asparagus.*

9

Tagliere di formaggi selezionati serviti con la cugnà.*Tasting of selected cheeses with sauce of grape, apple, nuts and figs.*

10

PIATTO / DISH ▼

Il dessert / The dessert

PREZZO / PRICE ▼

Il rocher del Cavolo: croccante di nocciola e cioccolato fondente con crema pasticcera al cacao.*Crunchy hazelnut and dark chocolate with cocoa custard.*

7

La torta di mele senza latticini, preparata con farina, uova, zucchero, olio e mele.*Apple pie with no dairy products, prepared with flour, eggs, sugar, oil and apples.*

6

La crostata di Frankina, servita con gelato di Pepino alla crema.*Tart prepared with the Frankina recipe served with cream ice-cream.*

6

Tiramisù seirass e acqua di cedro.*Tiramisù made with ricotta cheese and lemon.*

6

I gelati di *Pepino**Ice-cream coated with chocolate from the famous Pepino's ice-cream shop in Turin.*

4

**Le birre artigianali / Handicraft beers****NAZIONALE**

Birra volutamente semplice, ottenuta da materie prime 100% italiane, perfetta come aperitivo, con la pizza e i primi. Grado alcolico: 6,5%

ISAAC

Birra bianca in stile belga, fresca e leggera profuma di lievito con armonie speziate al coriandolo e scorza d'arancio, si abbina ad antipasti leggeri, verdure e pesce. Grado alcolico: 5%

WAYAN

Birra profumata di pera e bergamotto è prodotta con 5 cereali e 5 tipi di pepe, accompagna piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi. Grado alcolico: 5,8%

SUPER

E' la prima nata e si ispira alle birre d'abbazia, doppio malto, ambrata, profuma di frutti tropicali e frutta secca, ideale con le carni brasate e i formaggi stagionati. Grado alcolico: 8%

Bottiglia 33 cl € 5

Bottiglia 75 cl € 14

COLA BALADIN

Bibita analcolica che non contiene nessun colorante o conservante ed è prodotta usando le noci di cola del Presidio Slow Food della Cola in Sierra Leone.

Bottiglia 25 cl.

€ 4



PIATTO PRODOTTO CON MATERIE PRIME SCELTE E DI ALTA QUALITÀ. GOURMET FOOD.



PIATTO CONSIGLIATO PER VEGETARIANI (GNOCCHI, SENZA COZZE) VEGETARIAN FOOD. (GNOCCHI WITHOUT MUSSELS).