



La cucina a km 0 e i suoi vantaggi

La cucina a km 0 è stata così definita perché prevede l'utilizzo dei cosiddetti prodotti a km 0, ovvero generi alimentari che vengono venduti e consumati, nel raggio di pochi chilometri dal luogo di produzione.

Questo fa sì che non siano necessari intermediari per il trasporto, mercati generali e grossisti che riforniscono i venditori al dettaglio.

Infatti l'acquisto dei prodotti a km 0 può avvenire direttamente presso le aziende dei produttori, controllando in prima persona i processi produttivi dei beni da acquistare.

Cucinare a km 0 significa acquistare e mangiare soltanto prodotti di stagione con il vantaggio di salvaguardare l'ambiente: questi prodotti, infatti, giungono sulle nostre tavole senza comportare il consumo di grandi quantità di carburante per il trasporto né di imballaggi costosi e spesso realizzati con materiali inquinanti.

Al contrario di quanto avviene nella grossa distribuzione, che tende a massificare la produzione di alimenti, la cucina a km 0 ci permette di scoprire e assaporare frutta, verdura e tagli di carne troppo spesso dimenticati dalle grandi aziende.

Cucinare a km 0 vuole anche dire utilizzare prodotti freschissimi, magari colti qualche ora prima di essere venduti, che non hanno subito modifiche artificiali al loro patrimonio genetico e ciò li rende decisamente più sani.

La cucina a km 0 favorisce e incentiva i piccoli produttori e le potenzialità produttive del territorio aiutando così le piccole imprese, sempre più spesso sopraffatte dalla fitta rete della grande distribuzione.

I nostri principali fornitori:

ROBERTO IL SALUMIERE

Salumi d'autore (Cantavenna di Gabiano - AL)

IVAN IL PASTAIO

Zanardi Pastificio (Occimiano - AL)

FABRIZIO IL MACELLAIO

G.F. Carni (S. Germano - AL)

MAURO IL LATTAIO

FERRERO IL VIGNAIOLI

Azienda Agricola Sulin (Grazzano Badoglio - AT)

CAFFÈ BOASI - Cialda qualità Superior, Il delicato

KRUMIRI ROSSI

Pasticceria Portinaro (Casale Monferrato - AL)

PANETTERIA GAGLIANO



Antipasti

Tagliere di salumi e insaccati:	€ 10,00
(prodotti dal salumificio Colombano di Cantavenna)	
Tagliere di formaggi:	€ 12,00
(selezionati da Mauro Berra "Il Lattaio")	
Tagliere "Al Kilometro Zero":	€ 15,00
(misto salumi, insaccati e formaggi)	
Battuta di Fassona (110 gr. circa):	€ 9,00
Antipasto Piemonte:	€ 11,00
Tomino morbido di vacca alla piastra, servito con lardo del nostro salumiere, miele millefiori e nocciole di Coniolo:	€ 7,00
Vellutata ai ceci con castagne accompagnata dal croccante crostone al rosmarino.....	€ 7,00
Soufflè alla zucca con crema al Taleggio DOP:	€ 6,00

Primi

Agnolotti con crema al Parmigiano:	€ 10,00
Agnolotti al ragù bianco:	€ 9,00
Gnocchi alla crema di gorgonzola dolce e radicchio croccante:	€ 10,00
Gnocchi con fondata alla toma:	€ 10,00
Tajarin ai funghi nostrani e salsiccia:	€ 10,00
La nostra pasta e fagioli	€ 8,00

Secondi

Grigliata di carne: (<i>Lonza, coppa, salsiccia, pollo, vitello</i>) verdure e patate	€ 18,00
Costata di Vitellona alla griglia:	€ 4,00 l'etto
Orecchia di elefante:	€ 4,50 l'etto
Tagliata di Fassona, pomodorini e rucola (circa 300 gr.):	€ 18,00
Tagliata con crema al gorgonzola:	€ 18,00
Spezzatino di cinghiale dello chef servito con tocchetti di polenta taragna croccante:	€ 13,00
La nostra trippa:	€ 12,00



Contorni

Patatine country:	€ 4,00
Insalata mista:	€ 4,00
Insalatona mista Kilometro Zero:	€ 8,00
Patatine fritte:	€ 3,00
Verdure alla piastra:	€ 4,00
Gnocco fritto:	€ 4,00

I nostri dolci

Cheesecake ai Krumiri Rossi di Casale:	€ 5,00
Carpaccio d'ananas:	€ 4,00
Affogato al caffè:	€ 4,00
Tiramisù:	€ 5,00
Panna cotta ai frutti di bosco:	€ 5,00
Tortino al cioccolato con cuore morbido	€ 5,00
Boünet della tradizione:	€ 5,00
Tortina di nocciole di Coniolo con morbida crema al mascarpone:	€ 5,00

Acqua:	€ 2,00
Coperto:	€ 1,00

Se avete intolleranze alimentari non esitate a informarci!
Adegueremo il menù alle vostre esigenze.



Pizze

Focaccia:	€ 2,50
Margherita: (pomodoro, mozzarella)	€ 3,50
Gorgonzola: (pomodoro, mozzarella, gorgonzola Dop)	€ 5,00
Stracchino e rucola: (pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola)	€ 6,00
Ortolana: (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)	€ 5,50
Quattro formaggi bianca: (mozzarella, provola, gorgonzola, Toma Piemonte)	€ 7,00
Contrasto bianca: (mozzarella, taleggio, porri, pepe)	€ 8,00
Carciofini (pomodoro, carciofini, olive nere, pomodorini secchi, cipolla, scaglie di Grana)	€ 9,00
La nova bianca: (pere, stracchino)	€ 6,00
Estate bianca: (insalata misticanza, prosciutto crudo, pomodorini)	€ 8,00
Bismark: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, sale Rosa Himalaya)	€ 9,00
Calzone: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 6,00
Calzone farcito: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini)	€ 8,00
Lonzino bianca: (mozzarella, rucola, lonzino stagionato, olio extravergine d'oliva)	€ 9,00
Baciами ancora: (pomodoro, mozzarella, zola, cipolle, acciughe, capperi, soppressata)	€ 8,00
Panna e speck: (pomodoro, mozzarella, panna, speck)	€ 7,00
Quattro stagioni: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)	€ 8,00
Napoli: (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olio)	€ 4,50
Cotto: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 5,00
Crudo: (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	€ 6,00
Monferrina: (pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, scaglie di Grana)	€ 7,00
Diavola: (pomodoro, mozzarella, soppressata calabrese)	€ 5,00
Americana: (pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel)	€ 5,00
Gustosa: (pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla, cannella)	€ 8,00
Piemontese: (pomodoro, mozzarella, crudo, nocciola, scaglie di Grana)	€ 6,00
Genovese: (mozzarella, stracchino, rucola, pesto)	€ 6,50
Speck e Brie: (pomodoro, mozzarella, speck, brie)	€ 6,00
Esplosiva: (pomodoro, mozzarella, soppressata, peperoni, cipolla, gorgonzola)	€ 7,00
Kilometro zero: (pomodoro, pomodorini, mozzarella, salsiccia, funghi, olive)	€ 7,00
La caöda: (pomodoro, mozzarella, peperoni, acciughe, aglio)	€ 7,00
Soufflè: (doppio impasto farcito, pomodoro, mozzarella, cotto, Brie, rucola, scaglie Grana)	€ 11,00



I nostri vini



*Bevendo gli uomini migliorano:
fanno buoni affari,
vincono le cause,
son felici
e sostengono gli amici.*



Barbera

Barbera "Al Kilometro Zero": € 10,00 - Bicchiere € 4,00
Barbera Monferrato Doc

Cascina Paola: € 10,00 - Bicchiere € 4,00
Varietà 100% Barbera

Sinè: € 13,00
Barbera del Monferrato Doc
Azienda Agricola Sulin

Barbera del Monferrato Doc: € 16,00
Barbera
Azienda Agricola Sulin

Ornella: € 26,00
Barbera del Monferrato Doc Superiore 2013
Azienda Agricola Sulin

I Tre Vescovi: € 16,00
Barbera d'Asti Docg Superiore 2015
Vinchio - Vaglio

Lavignone: € 16,00
Barbera d'Asti Docg 2016
Pico Maccario

Sinè Frizzante: € 13,00
Barbera del Monferrato Doc Frizzante
Azienda Agricola Sulin

Emanuela: € 12,00
Barbera del Monferrato vivace Doc
Castello di Uviglie

I Tre Roveri: € 19,00
Barbera d'Asti Superiore Docg
Pico Maccario



Dolcetto

Sinè Dolcetto: € 12,00
Dolcetto Doc Monferrato
Azienda Agricola Sulin

Freisa

Pietra del gallo: € 19,00
Freisa d'Asti
Cascina Gilli

Grignolino

Grignolino Monferrato Casalese Doc: € 15,00
Grignolino 100%
Azienda Agricola Sulin

Ruchè

Ruchè: € 23,00
Ruchè di Castagnole Monferrato
Azienda Gatto Pierfrancesco

Nebbiolo

Baluma: € 23,00
Nebbiolo d'Alba Doc
Azienda Diego Conterno

Bonarda

"Vigiò": € 19,00
Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc
Azienda Agricola Calatroni

Malvasia

Casorzo Doc: € 16,00 - Bicchiere € 5,00
Azienda Agricola Sulin



Bianchi

Cortese "Al Kilometro Zero": € 10,00 - Bicchiere € 3,00

Antichi giochi: € 11,00 - Bicchiere € 3,00
Azienda Agricola Sulin

Timorasso: € 16,00
Azienda Colli Tortonesi Terre di Libarna

Sinè Piemonte Chardonnay frizzante: € 13,00
Azienda Agricola Sulin

Erbaluce di Caluso: € 16,00
Azienda Agricola Silva

Sulin Chardonnay Doc: € 17,00
Azienda Agricola Sulin

Monemvasia: € 18,00
Azienda Vinicola Casalone Paolo

Estrosa: € 16,00
Monferrato Bianco Doc 2016
Pico Maccario

Gavi del Comune di Gavi Docg: € 17,00
Pico Maccario

San Martino: € 19,00
100% Sauvignon Blanc
Castello di Uviglie

Ninfea: € 20,00
Vino Chardonnay
Castello di Uviglie

Cortese Piemonte: € 15,00
Cascina Carlot

Bollincine

Cuvée speciale millesimato Muller Thurgau: € 13,00 - Bicchiere € 4,00

Tre Comuni: € 18,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
Azienda Agricola Vallis Marenii



Le birre Al Kilometro Zero

Alla spina

- BIONDA** **Poretti 4 luppoli:** luppolo dominante Columbus 5,5% Vol.
Una pregiata birra chiara, generosamente luppolata e dalla spiccata armonia.
Piccola: € 3,00
Media: € 4,50
- ROSSA** **Poretti 6 luppoli:** luppolo dominante Saaz 7% Vol.
Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia.
Un'intensa luppolatura per una rossa corposa dalla spiccata personalità.
Piccola: € 4,00
Media: € 6,00
- BIANCA** **Poretti 9 luppoli:** Luppolo dominante Sorachi Ace 5,2% Vol.
Un carattere vivace per una birra di frumento ad alta fermentazione.
A caratterizzarla è la sua speziatura unita ad un corpo morbido e avvolgente,
frutto di una delicata luppolatura.
Piccola: € 4,00
Media: € 6,00

Bottiglia

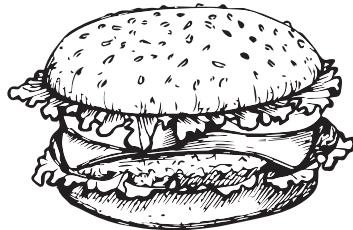
Ceres (Vol. 7,7%)	€ 3,50
Menabrea (Vol. 4,5%)	€ 3,50
Poretti 5 luppoli bock chiara doppio malto (Vol. 6,5%)	€ 3,50
Tennent's Super (Vol. 9%)	€ 3,50
Ichnusa (Vol. 4,7%)	€ 3,50
Heineken (Vol. 5%)	€ 3,50
Poretti 6 luppoli bock rossa doppio malto (Vol. 7%)	€ 3,50
Corona Ale (Vol. 4%)	€ 3,50

Bottiglie special

Poretti 9 luppoli American Ipa (Vol. 5,9%)	€ 5,00
Grimberger Double - Ambree (Vol. 6,50%)	€ 5,00
Grimberger Blanche (Vol. 6%)	€ 5,00



I nostri hamburger



Hamburger esploso "Gourmet"	€ 15,00
Carne di vitella al Parmigiano, lardo e sentore di lime (<i>uovo, wurstel, patatine, cipolla e formaggio</i>)	
Hamburger esploso esplosivo	€ 14,00
Carne di vitella (<i>uovo, pannocchia, wurstel, bacon, patatine country, pomodoro, cipolla e formaggio</i>)	
Hamburger esploso "Il vegetariano"	€ 12,00
Verdure (<i>pannoccchia, verdure grigliate, patatine country, pomodoro, cipolla e formaggio</i>)	
Hamburger esploso "Cheese"	€ 15,00
Carne di vitella (<i>Toma Piemonte, provola affumicata, Parmigiano, uovo, pannocchia, patatine country, pomodoro, cipolla e insalata</i>)	
Hamburger esploso "Chic"	€ 15,00
Carne di vitella (<i>tomino, speck, uovo, patatine country, pomodoro, cipolla, formaggio e insalata</i>)	
Hamburger esploso "Sausage"	€ 14,00
Carne di salsiccia (<i>pancetta, wurstel, peperoni, patatine country e twister, pomodoro, cipolla, formaggio e insalata</i>)	
Hamburger esploso "Chicken"	€ 14,00
Carne di pollo (<i>uovo, pannocchia, wurstel, bacon, patatine country, patatine di pollo, pomodoro, cipolla e formaggio</i>)	
Hamburger esploso "Il toscano"	€ 15,00
Carne di Chianina (<i>uovo, pannocchia, wurstel, bacon, patatine country, pecorino toscano, pomodoro, cipolla</i>)	
Hamburger esploso "Baby"	€ 8,00
Carne vitella e patatine	

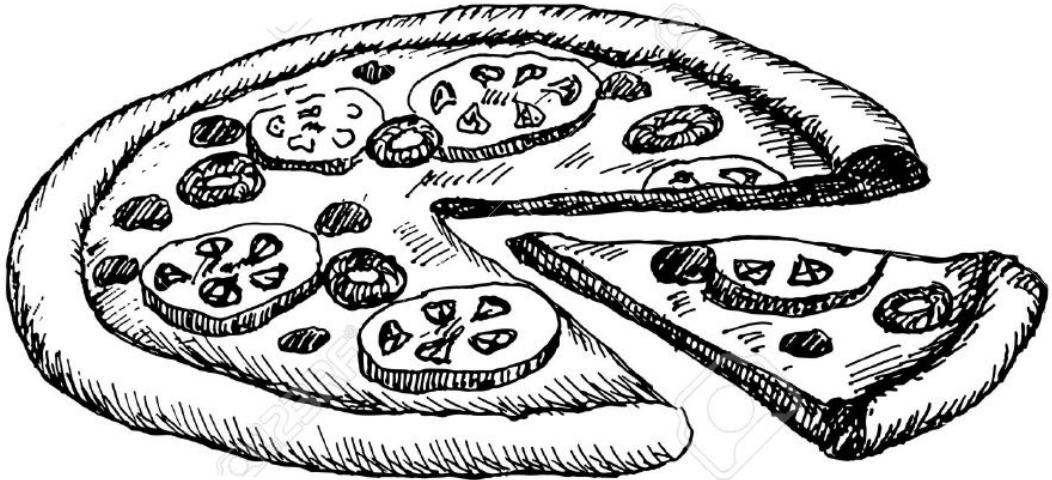
Al Kilometro Zero



I buoni sapori del tuo territorio

Tutti i giovedì

GIRO PIZZA!!!



Mangi quanta pizza vuoi!
Bevi una birra media
o una bevanda, caffè

€ 15,00



La domenica sera

APERICENA



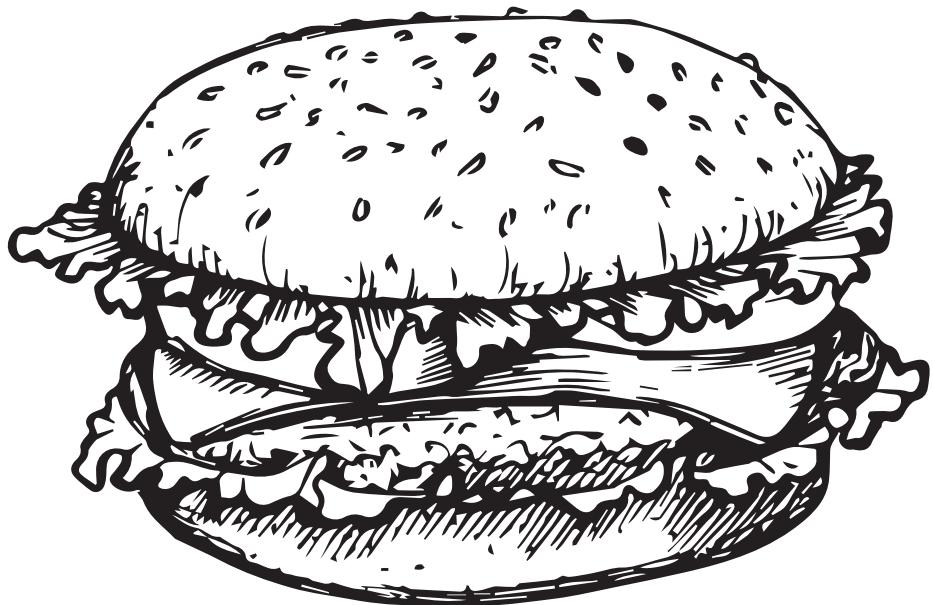
1 consumazione,
varie portate a fantasia
della nostra cucina
servite al tavolo in tutta comodità

€ 15,00

*... SFIZIA più di una cena
SAZIA più di un aperitivo.*



IL MARTEDÌ ESPLOSIVO



Un hamburger a vostra scelta
dal nostro menù,
una consumazione
e caffè

€ 15,00