

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,

we are pleased to be able to welcome you at our winery with kitchen.

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:)


www.easycosi'barolo.com

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
Flan di zucca con crema di Castelmagno D.O.P. 	12
Pumpkin flan with D.O.P. Castelmagno cheese cream	

Primi

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

Alcuni alimenti contrassegnati da un asterisco (*) sono stati congelati all'origine per consentire una corretta conservazione. Contrassegnati da  i cibi vegetariani.

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

Marked with  vegetarian foods.




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 congelati all’origine per consentire una corretta conservazione. Contrassegnati da  i cibi vegetariani.

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

Marked with  vegetarian foods.

ROSSI - RED - ROUGES

PAOLO SCAVINO (Castiglione Falletto)

Barolo DOCG RISERVA NOVANTESIMO 2011
Barolo DOCG BBRIC FIASC 2014
Barolo DOCG CANNUBI 2015
Barolo CLASSICO 2014

GAJA (Barbaresco)

Barbaresco 2015
Barolo "Dagromis " 2015
Sito Moresco Langhe
(nebbiolo, barbera, merlot) 2017
Cremes Langhe
(uva dolcetto e pinot nero) 2018

DOMENICO CLERICO (Monforte d'Alba)

Barolo Ciabot Mentin 2013
Barolo Classico 2015
Langhe Nebbiolo " Capisme " 2017.

NEGRO GIUSEPPE (Neive)

Barbaresco Piancavallo 2016
Barbera Superiore 2018
Nebbiolo MONSU 2017.

ORLANDO ABRIGO (Treiso)

Barbera d'Alba 2016

LODALI (Treiso)

Barbaresco 2016

DIEGO MORRA (Verduno)

Pelaverga DOC 2018

E. PIRA E FIGLI - Chiara Boschis (Barolo)

256 Barolo Mosconi 2015 114
120 Langhe Nebbiolo 2017 39
99 Barbera d'Alba Superiore 2017 33
66

GIACOMO GRIMALDI (Barolo)

Barolo 2015 46
Nebbiolo 2017 29
230 Barbera d'Alba Fornaci 2017 33
91 Dolcetto 2018 22
54

LA CARLINA (Grinzane Cavour)

39 Barolo 2016 53
Vini Biologici
Nebbiolo "Volubile" 2017 31
Barbera d'Asti Superiore "Bionzo" 2016 26
Barbera d'Asti 2017 22

ODDERO (La Morra)

99
61
32
51
26
29
Nebbiolo DOC Langhe 2017 32
Barbera Superiore 2016 24
Dolcetto d'Alba DOC 2018 22

DIEGO E DAMIANO BARALE (Barolo)

Barolo 2014 46
Nebbiolo 2017 28
23 Barbera Superiore 2017 24
Dolcetto d'Alba 2018 19

41

MARRONE (La Morra)

28 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

“La Riserva del Fondatore” Favorita 2017

21

BOSIO

Moscato

17

DIEGO E DAMIANO BARALE (Barolo)

Favorita Langhe 2017

23

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 2015

35

ROSE'

CUVAGE

Rose' Brut DOC

metodo Classico nebbiolo d'Alba

38

NEGRO GIUSEPPE

ROSE' Monsu (100% Nebbiolo) 2016

27

MONCHIERO CARBONE

Rosato

21

LODALI

Arneis

23

CALICE - GLASS - VERRES

ROSSO:

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

BIANCO:

ARNEIS LODALI

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) 7

5 Coperto a persona 2

SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE
O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

Su richiesta il personale e' disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attivita' di commercio, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Quindi, non si puo' escludere la possibilita' che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.