

le BOLLICINE

ROSSO FRIZZANTE

Claudio Mariotto € 23.00 🍷
MARTIRELLA
Freisa, Barbera, Bonarda

SPUMANTE

Ezio Poggio € 7.00 🍷
LUSAREIN € 29.00 🍷
Timorasso

BIANCO FRIZZANTE

Claudio Mariotto € 23.00 🍷
COCCALINA
Cortese

i BIANCHI

TIMORASSO

Luca Canevaro € 7.00 🍷
DERTHONA € 28.00 🍷
2023

Vigneti Massa € 8.00 🍷
DERTHONA € 37.00 🍷
2023

La Colombera € 9.00 🍷
IL MONTINO € 39.00 🍷
2023

Claudio Mariotto € 30.00 🍷
DERTHONA
2023

Vigneti Massa € 54.00 🍷
STERPI
2022

Giovanni Daglio € 37.00 🍷
DERTHONA
2023

Claudio Mariotto € 40.00 🍷
CAVALLINA
2019

Vigneti Massa € 54.00 🍷
MONTECITORIO
2022

Giovanni Daglio € 54.00 🍷
CANTICO
2022

Claudio Mariotto € 45.00 🍷
PITASSO
2018

Vigneti Massa € 54.00 🍷
COSTA DEL VENTO
2013

CascinaMontagnola € 60.00 🍷
DERTHONA
2010

i ROSSI

BARBERA

Claudio Mariotto € 6.00 🍷
TERRITORIO € 28.00 🍷
2021

La Colombera € 39.00 🍷
ELISA
2022

Vigneti Massa € 7.00 🍷
SENTIERI € 28.00 🍷
2023

Claudio Mariotto € 38.00 🍷
POGGIO DEL ROSSO
2017

Giovanni Daglio € 40.00 🍷
BASINAS
2018

Vigneti Massa € 45.00 🍷
MONLEALE
2015

CROATINA

Claudio Mariotto € 40.00 🍷
MONTEMIRANO
2016

DOLCETTO

La Colombera € 7.00 🍷
DOLCETTO € 29.00 🍷

FREISA

Vigneti Massa € 23.00 🍷
PIETRA DEL GALLO

ROSE'

Ezio Poggio € 6.00 🍷
CAESPES ROSE' € 23.00 🍷
Vino rosato

Ezio Poggio € 7.00 🍷
LA ROSA UNICA € 29.00 🍷
Spumante rose'

i VINI DOLCI

Claudio Mariotto € 23.00 🍷
L'INDAGATO
Moscato dolce

Giovanni Daglio € 7.00 🍷
NEGHER € 42.00 🍷
Moscato nero

le Eccellenze dei Colli Tortonesi

L'ANLOT

e oltre...

menù

#PassioneAnlot



gli IMPERDIBILI

gli AGNOLOTTI FRITTI € 8.00
un modo alternativo per gustare
i nostri agnolotti ripieni di patate

l'INSALATA GODURIOSA € 8.00
insalata russa alla piemontese
con tonno

le POLPETTINE € 10.00
di carne al sugo
di pomodoro

i PRIMI

piccolo € 11.00
regolare € 14.00

AGNOLOTTO CLASSICO
ripieno di stufato di carni

AGNOLOTTO MAGRO
ripieno di erbette

GNOCCHI DI PATATE
e farina di tritordeum

LA PASTA FRESCA

i SUGHI SPECIALI

FONDUTA
fonduta di formaggi piemontesi/lombardi
(€2.00 extra)

GUSTOSO
burro, pancetta, nocciole
(€2.00 extra)

LIMITED EDITION
scopriilo sulla nostra lavagna
(€2.00 extra)

gli ANTIPASTI

la BELLA CALDA € 8.00
farinata di ceci BIO
dell'Az. Agr. La Carcassola

la BRESAOLA NON BRESAOLA € 14.00
carpaccio di Fassone
stagionato

i SALUMI DEI COLLI € 17.00
tagliere di salumi misti tra cui
il Nobile del Giarolo

i FORMAGGI DELLE VALLI € 17.00
tagliere di formaggi misti tra cui
il Montebore

i SUGHI della TRADIZIONE

CLASSICO
sugo di stufato

ROSSO
con sugo di pomodoro

DIVINO
ristretto di vino barbera

SEMPLICE
burro e salvia

NUDO
olio e parmigiano

DELLA NONNA
in brodo di manzo

le ALTERNATIVE

l'INSALATONA € 13.00

la CREMOSA DI CECI € 14.00

il RISOTTO da € 22.00
scopriilo sulla nostra lavagna

i SECONDI

il VITELLO TONNATO € 21.00
alla piemontese

la BATTUTA € 21.00
di Fassone al coltello

la GUANCIA DI MANZO € 23.00
con patate al forno

il BACCALA' € 23.00
con polenta croccante
e cipolle caramellate

le BEVANDE

ACQUA MINERALE cl. 50 € 2.00
cl. 75 € 3.00

CAFFE' € 2.00

CAPPUCCINO € 3.00

THE € 3.00

TISANA € 3.50

BIBITE ANALCOLICHE cl. 33 € 3.00

CHINOTTO cl. 27 € 3.50

BIRRA cl. 33 € 6.00

i CONTORNI

INSALATINA € 6.00

PATATE AL FORNO € 7.00

VERDURE GRIGLIATE € 9.00

i DESSERT

le PESCHE DI VOLPEDO € 7.00
pesche sciroppate calde
con amaretti e cacao

la CROSTATA € 7.00
con confettura extra
de La Montemarzina

Il SEMIFREDDO € 7.00
caffè e meringa

la TORTA DI NOCCIOLE € 7.00
con nocciole Piemonte I.G.P.

i BACI DORATI VERCESI € 2.00
attenzione creano dipendenza!

il DESSERT del giorno da € 8.00
scopriilo sulla nostra lavagna

l'APERITIVO

TUTTI I GIORNI DALLE 18.30 ALLE 20.00

TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO SEMPRE DISPONIBILI PER ASPORTO

Se soffri di allergie ed intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante