

Antipasti

Verdure novelle del “Caffè” alla brace	€ 20,00
Freisa Langhe doc “Costa dei Frè” 2023 Cantina 499	€ 8,00 
Uovo Affogato fritto, Fonduta al Grasso d’Alpe, Coste e Patate Rosse	€ 18,00
Metodo classico extra brut 2018 Sergio Barale	€ 10,00 
’Calamaro arrostito, Verdurine croccanti e “Bagna Cauda”	€ 22,00
From Black to White “Il Bianco” igp 2022 Zimè	€ 8,00 
Rombo Chiodato al vapore, Germogli orientali, Pomodoro, Capperi e Olive Taggiasche	€ 26,00
Passerina delle Colline Pescaresi igt 2023 Ciavolich	€ 8,00 
Carpaccio di Polipo, Broccoletti, Mango, Panna Acida e Terra d’Olive Liguri	€ 24,00
Moscato Secco “esCAMOtage” Piemonte doc 2023 Guido Vada	€ 8,00 
La Cruda battuta di Vitellone, Sedano, Nocciole, Parmigiano Stagionato e Acciughe del Cantabrico	€ 22,00
Dolcetto d’Alba doc 2023 G. Alessandria	€ 8,00 
Vitello Tonnato “Caffè delle Rose”	€ 20,00
Barbera d’ Alba doc 2023 G. Alessandria	€ 8,00 

Primi

Spaghetti alla Chitarra del Caffè al “Pomodoro e Basilico”	€ 18,00
Merlot Rosso Ossola “Lepontinum” 2022 E. Patroni	€ 8,00 
Spaghetti alla Chitarra “Aglio, Olio, Peperoncino, Gamberi Rossi e Limone	€ 26,00
Chenin Blanc Saumur “La Cerisaiè” asc 2023 La Reniere	€ 9,00 
Tagliatelle all’Uovo con Ragout di Guancia e Lingua di Vitello, Carote, Rape e Scagliette d’Holzhofer	€ 22,00
Isola dei Nuraghi Cagnulari doc 2023 L’Alghè	€ 9,00 
Gnocchi di Patate, Zucca, Scampo, Salsiccia e Broccoletti	€ 24,00
Vespolina doc “Maria” Colline Novaresi 2024 F. Brigatti	€ 8,00 
Ravioli di Guancia di Vitellone, il suo Brodo alle Spezie, Cipollotto Brasato, Shiitake e Maiale Caramellato all’Orientale	€ 22,00
Verduno Pelaverga doc “Speziale” 2024 F.Ili Alessandria	€ 8,00 
Risotto Acquerello “Cacio e Pepe”, Scalogni al Balsamico e Katsuobushi	€ 24,00
Pinot Nero A.A doc 2024 Cantine Andriano	€ 9,00 

Secondi

Rombo cotto nel Josper (forno a carbone), Patate Viola, Pak-Choi, Lamponi Salati con la sua “Aria”	€ 32,00
Arneis Langhe doc “Ansem” 2024 Guido Vada	€ 8,00 
’Polpo alla brace, Zucca, Shiitake, Cavolo Nero e salsa Ponzu	€ 30,00
Sauvignon Blanc “Vette” igt Dolomiti 2024 San Leonardo	€ 8,00 
’Baccalà in Olio Cottura, Crema di Polenta Bianca e Cipolle Bionde stufate	€ 28,00
Timorasso doc “Derthona” 2023 C. Mariotto	€ 9,00 
Maialino da Latte croccante, Salsa al Miele e Soia, Coste novelle e Patate Soffiate	€ 28,00
Montepulciano d’Abruzzo doc 2022 Ciavolich	€ 8,00 
Guancia di Vitellone Brasata al Profumo di Caffè, Crema di Sedano Rapa e Purea di Patate Rosse	€ 28,00
Gattinara docg 2019 Anzivino	€ 10,00 
Petto d’Anatra caramellato, Radicchio Rosso e Trippa di Vitello in umido	€ 28,00
Nebbiolo Langhe doc 2023 G. Alessandria	€ 9,00 
Selezione di Formaggi del Caffè delle Rose	€ 18,00
Verruzzo Toscana Rosso igt 2023 Monteverro	€ 9,00 

Menù Degustazione

Amuse-Bouche

La Cruda battuta di Vitellone, Sedano, Nocciole, Scagliette di Parmigiano e Acciughe del Cantabrico

“Vitello Tonnato”

Ravioli del Plin conditi con il suo sugo di cottura e scagliette di Parmigiano stagionato

Guancia di Vitellone Brasata al Profumo di Caffè, Crema di Sedano Rapa e Purea di Patate Rosse

Zabaione caldo al Ratafià con gelato al Fiordilatte

€ 68,00 a Persona

Abbinamento con 4 Vini del Nostro Sommelier € 38,00

**** il Menù Degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo ****

Servizio e coperto € 3,50

Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.

Reg.CE 853/2004 contrassegnati da  prodotti acquistati con abbattimento a bordo di peschereccio

“Per garantire la naturale freschezza e salubrità, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido

Dolci

e  Vini in abbinamento a bicchiere

Tiramisù del Caffè delle Rose € 9,00
Zibibbo Vino Liquoroso “Morsi di Luce” € 9,00 
Florio

Zabaione caldo al Ratafià con gelato al Fiordilatte € 10,00
Moscato d’Asti DOCG 2023 € 7,00 
Paolo Saracco

Semifreddo alle Pere, Cioccolato, Anacardi, Rum € 10,00
Pedro Ximenes “Don Px” s.a. € 10,00 
Bodegas Toro

Mascarpone meringato al Mango e Frutti Rossi € 10,00
Sauternes Cru Classé s.a. € 10,00 
Chateaux Haut Coustet

Cioccolato 70%, Datteri e Cachi € 12,00
Vermouth Rosso del Caffè delle Rose € 8,00 

Il nostro Sorbetto € 7,00
Acquavite alla Frutta € 6,00 