

Benvenuto da **BAROTTO LA TAGLIERIA™ DI MONTAGNA!**

Proponiamo taglieri di salumi e formaggi di montagna, tipicamente dall'alto Piemonte e dalla Valle d'Aosta, selezionati direttamente e senza intermediari.

Non troverai prodotti nazionali o blasonati, ma solo eccellenze, rarità e vere e proprie “chicche” **dell'enogastronomia** di montagna.

**Buon divertimento!**

## LE BATTUTE

Ideali per iniziare, utilizziamo solo carne di bovino piemontese dell'allevamento Primavera di Frossasco, olio EVO Bio, pepe affumicato e sale rosa.

### **Battuta del Vignaiolo**

Uva bianca, caprino alle erbe, olio al rosmarino 15€

### **Battuta del Sud**

Cipolla di tropea in agrodolce, pistacchi, peperoncino fresco servito a parte 15€

### **La Langarola**

Con olio al tartufo, nocciola IGP Piemonte e Castelmagno d'alpeggio 15€

### **La Piemontese**

Con capperi di Lipari, acciughe di Sciacca e scorza di limone candito 14€

### **La “Nature”**

Semplice semplice, con selezione di sali dal mondo 13€

### **La Novità**

Al Barotto siamo “irrequieti”, non riusciamo a stare fermi. C'è sempre qualche novità, assicurati di chiedere quale sia quella del giorno al personale di sala!