BENVENUTO AL BAROTTO

La Taglieria di Montagna

Proponiamo Taglieri di Salumi e Formaggi di Montagna e Battute di Carne Piemontese con prodotti tipicamente dall'Alto Piemonte e dalla Valle d'Aosta, selezionati direttamente e senza intermediari.

Non troverete prodotti nazionali e blasonati, ma prodotti tipici dotati di elevata personalità gastronomica, unici nel panorama italiano, veri e propri "Tesori della Tavola"

Buon divertimento!!!

LE BATTUTE

Ideali per iniziare, utilizziamo solo Carne di Bovino Piemontese dell'Allevamento Primavera di Frassasco, Olio Evo Bio, Pepe Affumicato e Sale Rosa

LA NATURE

Battuta di Carne Bovina Piemontese con Selezione di Sali dal Mondo 13 €

VALDOSTANA

Battuta di Carne Bovina Piemontese con Fonduta, Miele di Castagne e Noci del Piemonte 16 €

NOVARESE

Battuta di Carne Bovina Piemontese con Mousse di Gorgonzola e Bollicine Valdostane, Sedano, Noci e Mirtilli 16 €

LA LANGAROLA

Battuta di Carne Bovina Piemontese con Olio al Tartufo Bianco, Nocciola di Langa Igp e Castelmagno d'Alpeggio Dop, Sale e Pepe 16 €

PIEMONTESE

Battuta di Carne Bovina Piemontese con Capperi, Acciughe e Zeste di Limone Candito, Olio Evo Bio, Sale Pepe 14 €

I NOSTRI TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI

L'Alta Montagna (telo consigliamo!)

L a nostra famosa selezione del giorno di 5 Salumi e 5 Formaggi delle Vallate Piemontesi e Valdostane. Proponiamo sempre Fontina d'Alpeggio, Crudo, Mocetta di Bovino di Pura Razza Pezzata Rossa Valdostana e tante altre specialità a rotazione continua accompagnate da Frutta Fresca, Frutta Secca, Verdure e Composte Varie 18 € a persona

TAGLIERE DEL MARGARO

Una carrellata tra i nostri migliori 7 Formaggi selezionati nelle vallate Piemontesi e Valdostane 17 € a persona

FORMAGGI STRAVECCHI (SOLO PER PALATI CORAGGIOSI!)

Con Crottin di Capra, Fontina d'Alpeggio stagionata due anni, Toma Vaccina Stravecchia, la Toma "Dimenticata" e altre specialità a rotazione, un percorso di 5 Formaggi uno più intenso dell'altro 22 € a persona

TAGLIERE DEL MASLE'

Una carrellata tra i nostri migliori 7 Salumi selezionati nelle Vallate Piemontesi e Valdostane 17 € a persona

TRIS DI MOCETTE

Con Mocetta di Pura Razza Pezzata Rossa Valdostana, Mocetta di Cervo Piemontese, Mocetta di Cinghiale.

Mocetta che passione, la Regina delle nostre Vallate nelle sue declinazioni più gustose 19 € a persona

SOLO SELVAGGINA (UN ESPERIENZA SELVATICA!)

Prosciutto Crudo di Cinghiale, Mocetta di Cervo, Speck d'Agnello, Speck d'Anatra, Salame di Cervo, Capra o Asino con prodotti in continua rotazione 22 € a persona

Un Dolcino? Lo potrai scegliere in base alla nostra selezione settimanale Caduno 5,00 €

Coperto 1,50 € Pane, Grissini e Servizio incluso!

Il Barotto tiene alla tua salute! Se hai intolleranze e allergie, anche lievi,per una maggiore sicurezza informa espressamente il cameriere di sala al momento dell'ordine.

Non usiamo prodotti surgelati e congelati solamente materie prime fresche o stagionate di altissima qualità e accurata ricercatezza!