

# CANTINE MORBELLI

CUCINA E VINI



Il locale apre alle ore 18:30

// We open at 18:30

---

In questo locale è possibile portare a casa la bottiglia di vino non terminata

// In this place you can take home an unfinished bottle of wine

CHOOSE YOUR LANGUAGE



# CANTINE MORBELLI

CUCINA E VINI

La nostra cucina, informale, amichevole,  
di condivisione.

Non vogliamo essere solo un luogo dove  
mangiare, ma dove condividere attimi,  
passioni, divertimento.

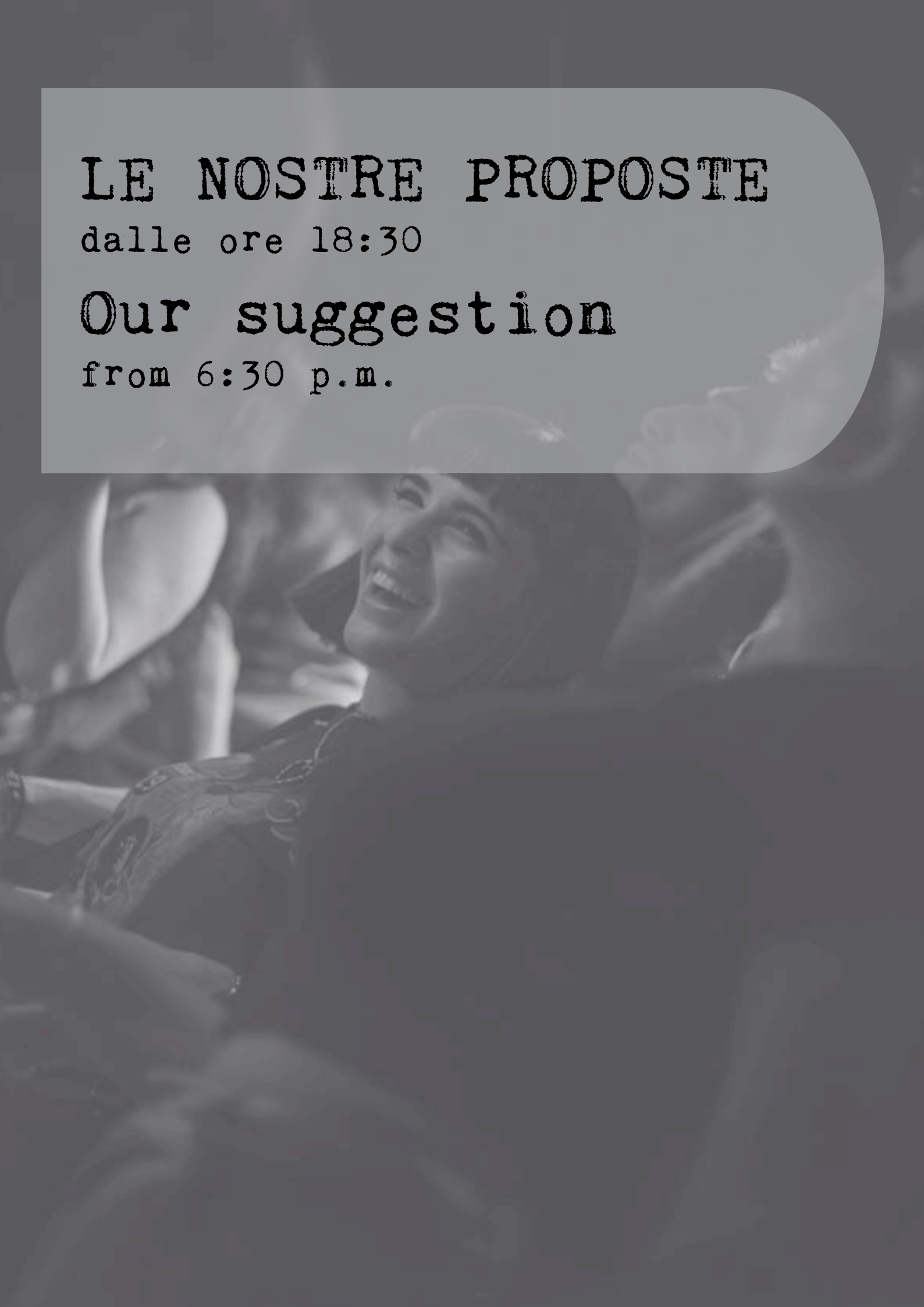
Il Nostro locale. Il Tuo locale.  
#CHIBEVEACQUAHAUNSEGRETODANASCONDERE

# LE NOSTRE PROPOSTE

dalle ore 18:30

## Our suggestion

from 6:30 p.m.



# STUZZICANDO

## Le nostre tapas

IL CESTINO DI FOCACCIA € 3,00

ARTIGIANALE

// ARTISANAL HANDMADE FOCACCIA

BREAD

FOCACCIA ARTIGIANALE con € 7,00

// ARTISANAL HANDMADE FOCACCIA with

Acciuga Cantabrica, burro montato

// Cantabrian anchovy, whipped butter

Crema di gorgonzola dolce, composta di  
fichi, noci

// Sweet "gorgonzola" cheese cream, fig  
compote and walnut

Bacalao mantecato, cipolla caramellata

// Creamed cod, caramelized onion

Culatta di Zibello

// Raw ham "Culatta di Zibello"

Carpaccio di Black Angus, tartufo nero

// Black Angus carpaccio, black truffle

# LE NOSTRE SELEZIONI

La nostra proposta di salumi e formaggi. Ogni prodotto è scelto con cura, per offrirti una combinazione di sapori e aromi che ti farà viaggiare tra le diverse tradizioni salumaie e casearie

I SALUMI

€ 15,00

// COLD CUTS

Lardo di suino Iberico Pata Negra Gran  
Riserva salumificio Bortolotti

Culatta di Zibello A.A.Gualerzi

Salame cotto A.A.Cascina d'Allas

Salame al Barolo A.A.La Chiapella

Salame di bovino A.A.Cascina d'Allas

SERVITI CON VERDURE IN AGRODOLCE, MIELE,  
FRUTTA SECCA E LA NOSTRA FOCACCIA

// The selection of cold cuts served with  
vegetables in oil, honey, dried fruit and  
our focaccia

# LE NOSTRE SELEZIONI

CHEESE FIL ROUGE € 15,00

// OUR CHEESE

Toma di vaccino A.A. Cascina D'Allas

Bra duro Dop A.A. Sepertino

Comté Elegance fromagerie Marcel Petit

Roccaverano DOP A.A. Accusani

Blu Mont A.A. La Casera

SERVITI CON CONFETTURE, MIELE, FRUTTA SECCA  
E LA NOSTRA FOCACCIA

// The selection of 5 cheeses served with  
jams, honey and dried fruit

LA TAPAS NELLA LATTA € 10,00

// THE FISH IN THE CAN

ACCIUGHE CANTABRICHE

Servite con pane e burro montato. (50 gr)

Cantabrian anchovies

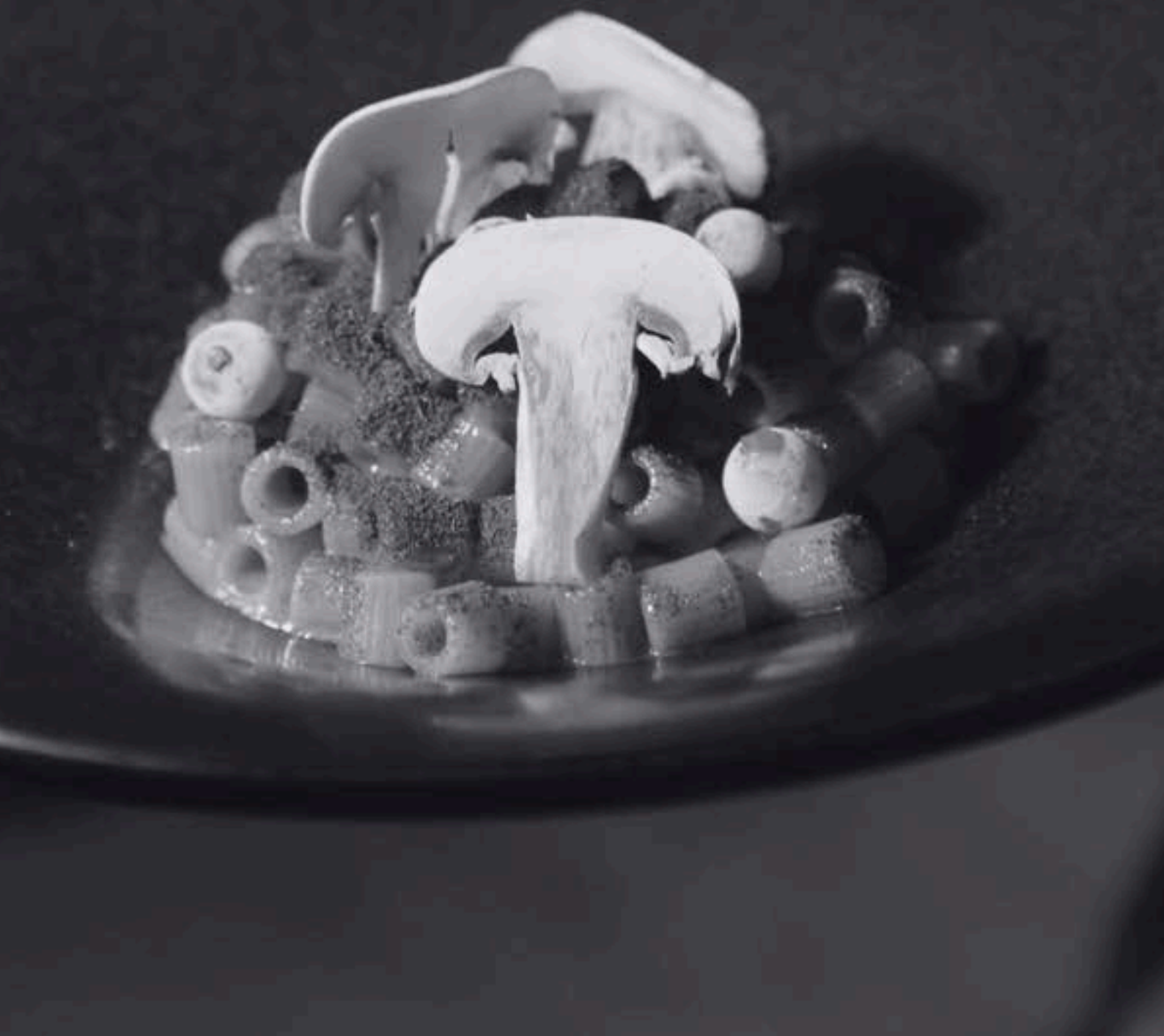
Served with bread and whipped butter (50 gr.)

LA NOSTRA CUCINA

Our kitchen

SERVIZIO € 2,00

// COVER CHARGE



# LA NOSTRA CUCINA

DADI DI TAPIOCA, PROVOLA, € 7,00  
SALSA CHILI AGRODOLCE  
// TAPIOCA DICE, CHEDDAR, SWEET  
AND SOUR SAUCE

FALAFEL DI CECI, QUINOA, € 7,00  
BABAGANOUSH, YOGURT ERBA  
CIPOLLINA  
// CHICKPEA FALAFEL, QUINOA,  
BABAGANOUSH, CHIVE YOGURT

TARTE DI CIPOLLA € 7,00  
CAMELLATA, GELATO AL  
GRANA PADANO 18 MESI  
// CARAMELIZED ONION TARTE,  
GRANA PADANO CHEESE ICE CREAM

FLAN DI TOPINAMBUR, CHIPS, € 7,00  
BAGNA CAUDA LEGGERA  
// JERUSALEM ARTICHOKE FLAN,  
CHIPS, LIGHT "BAGNA CAUDA"

CARPACCIO DI BLACK ANGUS, € 8,00  
TARTUFO NERO  
// BLACK ANGUS CARPACCIO, BLACK  
TRUFFLE



# LA NOSTRA CUCINA

BATTUTA DI MANZO AL € 8,00  
COLTELLO, SALSA  
BERNESE, CIALDA DI RISO  
// BEEF TARTARE, BERNESE SAUCE,  
RICE WAFFLE

TACOS DI BACALAO MANTECATO, € 8,00  
SALSA PISELLI E MENTA,  
CIPOLLA CARAMELLATA  
// CREAMED COD TACOS, PEAS AND  
MINT SAUCE, CARAMELIZED ONION

FRITTINO DI CALAMARETTI € 8,00  
SPILLO  
// FRIED SQUID

ALICI FRITTE, MAYO ALL'ERBA € 8,00  
CIPOLLINA  
// FRIED ANCHOVIES, CHIVE MAYO

E DALLE ORE 19:30

TAJARIN AL RAGU' BIANCO DI € 13,00  
CERVO  
// "TAJARIN" FRESH PASTA WITH  
WHITE DEER RAGOUT

# LA NOSTRA CUCINA

GNOCCHI AL BLU DI AOSTA, € 13,00

NOCI E PERE

// GNOCCHI WITH "BLU DI AOSTA"  
CHEESE, WALNUTS AND PEARS

RAVIOLI DI BURRATA, € 15,00

MAZZANCOLLE

// RAVIOLI WITH BURRATA, PRAWNS

BABY PORK RIBS € 16,00

// BABY PORK RIBS

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA € 16,00

AL CIVET

// GREY RABBIT OF "CARMAGNOLA" AT  
CIVET

GUANCIA DI MANZO GLASSATA € 16,00

// GLAZED VEAL CHEEK

✦ SPECIAL ✦

CUBEROLL DI ANGUS € 23,00

ARGENTINO (250 GR.)

// ARGENTINE ANGUS CUBEROLL  
(250 GR.)

# LA NOSTRA CUCINA

## CONTORNI

TERRINA DI PATATA SFOGLIATA € 5,00

// PUFF POTATO TERRINE

PURÈ ROBUCHON € 4,00

// ROBUCHON PURE'

## I NOSTRI DOLCI

CHEESECAKE BASCA, COULIS DI € 7,00

LAMPONE

// BASQUE CHEESECAKE, RASPBERRY  
COULIS

SOUFFLE' AL CUORE CALDO DI € 7,00

CIOCCOLATO, PANNA MONTATA

// SOUFFLE' WITH WARM CHOCOLATE  
HEART, WHIPPED CREAM

SEMIFREDDO AL TORRONE, € 7,00

CIOCCOLATO DARK MADAGASCAR

// FROZEN MOUSSE WITH NOUGAT  
AND DARK MADAGASCAR CHOCOLATE

# LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

## // OUR TASTING MENUS

Tre itinerari "a mano libera" tra i nostri classici e le nuove proposte per vivere un viaggio attraverso la nostra idea di cucina

// Three "freehand" itineraries through our classics and new proposals to experience a journey through our idea of cuisine

3 PORTATE + 1 CALICE € 30,00

// 3 COURSES + 1 GLASS OF WINE

4 PORTATE + 1 DESSERT € 40,00

// 4 COURSES + 1 DESSERT

6 PORTATE + 1 DESSERT € 55,00

// 6 COURSES + 1 DESSERT

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie od intolleranze rivolgersi al personale

// For any information on the presence of substances that can cause allergies or intolerances, contact the staff

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti

// Some products may be subjected to heat & cold treatment for health remediation purposes according to current regulations

# VINO & COCKTAILS

dalle ore 18:30

# Wine & Cocktails

from 6:30 p.m.



# VINO

## LA NOSTRA MESCITA

### // OUR WINES BY THE GLASS

VINI BIANCHI € 5,00 - 6,00  
// WHITE WINES

VINI ROSSI € 5,00 - 6,00  
// RED WINES

BOLLICINE € 5,00 - 6,00  
// CHAMPENOISE & CHARMAT

PASSITO E CHINATO € 5,00  
// DESSERT WINES

ACQUA NATURALE E GASATA € 2,00  
// STILL & SPARKLING WATER

Domanda al nostro personale di sala i vini della serata, se lo gradisci, saprà consigliarti sull'abbinamento più adatto

// Ask our staff about the wines of the evening, if you like, they will be able to advise you on the most suitable pairing

# COCKTAILS, SPIRITS, BIRRA

## LE NOSTRE PROPOSTE

### // OUR DRINK LIST

THE UNFORGETTABLES € 6,00 - 7,00  
// SPRITZ, NEGRONI & C.

LONG DRINK € 7,00 - 8,00  
// ANY TIMES COCKTAILS

GIN PREMIUM TONIC & LEMON € 8,50 - 9,00  
// OUR SELECTION

DISTILLATI € 8,00 - 10,00  
// DISTILLATES

GRAPPE E AMARI € 4,00 - 6,00  
// GRAPPA & BITTERS

BIRRE € 4,00 - 6,00  
// BEERS

Chiedi al nostro staff per conoscere le nostre selezioni  
// Ask our staff to find out about our selections

# INFORMATIVA

## // INFORMATION

La nostra cucina lavora con preparazioni espresse e prevalentemente con prodotti di stagione. Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati o subire processi di abbattimento di temperatura per la loro conservazione, se interessati vi invitiamo a richiedere informazioni al personale. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - All. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

In caso di intolleranze alimentari e per informazioni circa gli ingredienti allergenici eventualmente presenti nelle ricette si prega di comunicarlo al momento dell'ordine e se gradito di consultare la carta degli "allergeni".

// Our kitchen works with express preparations and mainly with seasonal products. Some foods may be frozen or undergo temperature reduction processes for their conservation, if interested we invite you to ask the staff for information. The fish intended to be consumed raw has undergone a preventive remediation treatment in compliance with the requirements of reg. (EC) 853/2004, - All. III section VIII, chap. 3, letter D, point 3. In case of food intolerances and for information about the allergenic ingredients possibly present in the recipes, please let us know when ordering and if you like, consult the "allergen" card.