

## CARTA DEI VINI

### AL CALICE

#### ROSSI

Barbera d'Alba - Giobbe € 5

Ruchè di Castagnole Monferrato - Montalbera € 5

#### BIANCHI

Erbaluce di Caluso - Zaniboni € 5

Roero Arneis - Montaribaldi € 5

#### BOLLICINE

Prosecco Sup.- Bacio della Luna € 5

Prosecco Sup. Rosè - Bacio della Luna € 5

### IN BOTTIGLIA

#### ROSSI

Barbera d'Asti - Giobbe € 18

Nebbiolo - Donna Lia € 25

Ruchè di Castagnole Monferrato - Montalbera € 25

#### BIANCHI

Erbaluce di Caluso - Zaniboni € 18

Roero Arneis - Montaribaldi € 20

#### BOLLICINE

Prosecco Sup.- Bacio della Luna € 20

Prosecco Sup. Rosè - Bacio della Luna € 20

Prosecco Sup. Valdobbiad. DOCG - Le Colture € 25



Benvenuti da tutto lo staff della Caffetteria Interno 21, grazie per averci scelto per la vostra pausa pranzo. Nell'attesa di ordinare potete consultare il nostro menù di seguito, la nostra è una cucina principalmente vegetariana, le materie prime utilizzate provengono da piccoli produttori e aziende agricole locali, i prodotti sono sempre freschi e cucinati giornalmente. Il piatto del giorno, vuole essere un po' quello che racchiude la nostra filosofia di cucina, un piatto completo di proteine, carboidrati e verdure, che non vi appesantisca per poter proseguire la vostra giornata lavorativa serenamente, ma che vi appaghi nella vista, nel gusto. Vi auguriamo buon appetito e se ci seguite su  o  potrete trovare tutte le iniziative che proponiamo durante l'anno.



Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni:  
1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte  
8. Frutta a guscio 9. Senape 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti  
13. Lupini 14. Molluschi