

Enoteca del Castello

Vogogna Ossola



*Prodotti tipici artigianali
Specialità Ossolane - Grappe e Liquori*

I Liquori



Formato cl. 70

Genepy delle alpi naturale
Genepy delle alpi verde
Genziapin
Genzianella
Amaro d'erbe delle alpi
Fil da fer
Limoncino



Formato cl. 50

Genepy delle alpi naturale
Genepy delle alpi verde
Genziapin
Genzianella
Mandarino
Mirtillino
Limoncino
Amaro d'erbe delle alpi
Amaro d
Fil da fer

Le Grappe monovitigno



Formato cl. 70

*Grappa di Arneis
Grappa di Dolcetto
Grappa di Barbera
Grappa di Nebbiolo invecchiata
Grappa di Moscato invecchiata*



Formato cl. 50

*Grappa di Arneis
Grappa di Dolcetto
Grappa di Barbera
Grappa di Nebbiolo invecchiata
Grappa di Moscato invecchiata*

Le Grappe con erbe



Formato cl. 50

- Grappa con liquirizia
- Grappa con ruta
- Grappa con mirtilli
- Grappa con ginepro
- Grappa con genepy
- Grappa con anice stellato
- Grappa con pino mugo
- Grappa con ginepro e rosa canina

I Tascabili



Formato cl. 10

- Fernet
- Grappa bianca
- Fil da fer
- Brandy
- Limoncino
- Genepy
- Genzianella
- Genziapin

Le Creme



Formato cl. 70

Crema Castagna
Crema Mirtillo
Crema Genepy



Formato cl. 50

Crema Castagna
Crema Mirtillo
Crema Genepy
Crema Limone
Crema Pistacchio
Crema Nocciola
Crema Fragola
Crema Melone
Crema Banana
Crema Cioccolato

Gli Zuccherini in alcool 60°



*Genepy
Mirtilli
Anice stellato
Limone e salvia
Arancia e caffè*

Formato g 240

La Frutta Spiritosa



*Uvetta in Grappa
Albicocche in Brandy
Prugne in Liquore
Fichi in Brandy*

Formato g 580

I vini Ossolani



Formato cl. 75

*Munaloss
Baloss
Tarlàp D.o.c.
Prunent D.o.c.
Cà d' Matè D.o.c.
Cà d' La Volp D.o.c.
Cà d' Rusin D.o.c.
La Gera (Bianco)*

I vini linea Enoteca



Formato cl. 75

*Barbera Monferrato D.o.c.
Dolcetto d'Ovada D.o.c.
Montepulciano
Cortese Piemonte D.o.c.*

Le Bollicine Extra



*Mia Passion spumante cuvee brut
Prosecco Cave des Rois D.o.c.
Mia Passion Prosecco Valdobbiadene
superiore D.o.c.g. millesimato
Moscato Piemonte D.o.c.*

Formato cl. 75



Formato cl. 75



Formato cl. 75

I Funghi



*Funghi porcini secchi 50 g.
Funghi porcini secchi 100 g.*

*Funghi porcini testa nera
sott'olio 300 g.*



I Condimenti con Olio e erbe



*Olio alle erbe per arrosti
Olio al basilico
Olio al peperoncino
Olio al tartufo
Olio ai funghi porcini*

Formato ml. 200

Le salse per formaggi e carni



Salsa di gratacul al profumo di grappa
Salsa di ribes in agrodolce
salsa di mele renette

Formato 240 g.

I ragù di selvaggina



Ragù di cinghiale
Ragù di capriolo
Ragù di cervo
Ragù d'anatra
Ragù di fagiano
Ragù di lepre
Ragù ai funghi porcini
Ragù salsiccia e castagne

Formato 180 g. e 300 g.

Le bruschette e i Sughii



Bruschetta al tartufo
Bruschetta piccante
Sugo campagnolo
Sugo alle melanzane
Sugo alle olive
Sugo piccante
Sugo al basilico

Formato 290 g.

Antipasti-Sott'oli-Sott'aceti



Melanzane grigliate
Antipasto piemontese
Antipasto peperoni e tonno
Peperoni grigliati
Peperoni in bagna caoda
Peperoni in agrodolce
Giardiniera
Pomodori secchi
Cipolline al moscato
Cipolline in agrodolce
Cavolfiori alle erbe
Zucca alle erbe

Formato 290 g.

Le specialità salate



*Tomini al verde
Tomini al peperoncino
Lardo al pepe nero
Lardo alle erbe
Lardo al tartufo
Salamini al peperoncino
Fonduta al formaggio
Pesto*

Formati vari vedi listino

Le specialità dolci



*Mirtilli sciroppati
Lamponi sciroppati
Frutti di bosco sciroppati
Castagne sciroppate al naturale
Nocciole in miele
Fonduta di cioccolato
Pere al Moscato d'Asti
Pesche al Brachetto
Albicocche al Piemonte Cortese
Prugne al Freisa d'Asti*

Formati vari vedi listino

Le confetture - Le composte



Confettura extra di castagne

Confettura extra di mele,
cannella e uvetta

Composta di pesche

Composta di fragole

Composta di frutti di bosco

Composta di mirtilli

Composta di lamponi

Formati vari vedi listino

Le monoporzioni



salsa di gratacul

al profumo di grappa

Salsa di ribes in agrodolce

Salsa di mele renette

Formato 40 g.

Gli amaretti in sacchetto



Amaretti ai frutti di bosco

Amaretti ai mirtilli

Amaretti ai frutti misti

Amaretti al genepy

Amaretti alle castagne

Amaretti classici

Amaretti al fil da fer

Amaretti al pistacchio

Amaretti al limone

Amaretti zenzero e cannella

Formato 250 g. Amaretti pere e cioccolato

Le sfogliatine ripiene



Sfogliatine ai frutti di bosco

Sfogliatine all'albicocca

Sfogliatine ai mirtilli

Sfogliatine al cioccolato

Formato 300 g.

I biscotti



*Polentine di mais alle gocce
di cioccolato e classiche
Biscotti al profumo di vino
Ossolano "Munaloss"
Biscotti al riso
Biscotti scuri alle nocciole
Baci di dama alle nocciole
Biscotti alle castagne
Biscotti con farina di mais
Brutti e buoni*

Formati vari vedi listino Biscotti ai mirtilli

Il miele Ossolano



*Miele di castagno
Miele di tiglio
Miele di millefiori*

Formato 500 g.

I risotti

- Risotto alla salsiccia*
- Risotto ai carciofi*
- Risotto agli asparagi*
- Risotto al limone e rosmarino*
- Risotto allo zafferano*
- Risotto alle ortiche*
- Risotto mele e speck*
- Risotto al tartufo*
- Risotto ai funghi porcini*



Formato 300 g.

Le tagliatelle lavorate a mano



- Tagliatelle al vino*
- Ossolano Munaloss*
- Tagliatelle al vino*
- Ossolano Prunent*
- Tagliatelle al tartufo e porcini*
- Tagliatelle al peperoncino*
- Tagliatelle al basilico*
- Tagliatelle alle ortiche*
- Tagliatelle alle castagne*
- Tagliatelle classiche*

Formato 500 g.

La Polenta



*Polenta grezza macinata
a pietra sotto vuoto*

Formato 500 g.

Gli stagionali



*Capricci di cioccolato
gusti vari*

*Tartufi di cioccolato
al caffè - bianchi - scuri*

*Grissini ricoperti di cioccolato
al latte - fondenti*

Noccioletto

al latte - fondente

*Tavolette di cioccolato
gusti vari*

Formati vari vedi listino

Via nazionale, 182
Vogogna Ossola
Tel. eFax 0324-87290
Roberto 339/7596006
Michele 333/8113337
www.enotecadelcastello.it
[mail. m.mruzzi@tiscalinet.it](mailto:m.mruzzi@tiscalinet.it)