

# 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](http://www.enotecadelcastello.it)  
[mail. m.mruzzi@tiscalinet.it](mailto:m.mruzzi@tiscalinet.it)