L'APERITIVO

Contemporaneo

Sfizi d'Autore

Tonnato (B,C)	€ 4
Tartare di Razza Piemontese con Scaglie di Grana DOP (A)	€ 4
Roastbeef con Sedano & Pepe Rosa (B,G)	€ 4
Cocktail di Mazzancolle (B,C,F)	€ 4
Fagottino di Verdure (A,C,D)	€ 3
Pancetta Ossolana & Toma Piemontese (A)	€ 4
Sedano & Gorgonzola Dolce del Baruffaldi (A,G)	€ 4
Sardine Portoghesi & Acciughe del Cantabrico con Burro Salato (A)	€ 5
Duetto di Bignè con Mousse di Prosciutto alla Brace & di Zucchine (A,C,D)	€ 3
2 Voulevant (Carbonara, Cacio & Pepe) (A,C,D)	€ 3

Legenda Allergeni: Latticini (A), Solfiti (B), Uova (C), Glutine (D), Frutta a Guscio (E), Molluschi (F), Sedano (G)

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241

Carta dei Vini

Rossi al Calice

Ronco al Maso - Az. Agr. Rovellotti - Ghemme (NO)

Colline Novaresi D.O.C. Vespolina
Vitigno: 100% Vespolina
Vinificazione: fermentazione alcoolica naturale, malolattica in acciaio a temperatura controllata.
Abbinamenti: salumi, formaggi, piatti del territorio a base di riso e carne
13,5% Vol. **€ 6**

Tasmorcan - Az. Agr. Elio Perrone - Castiglione Tinella (CN)

Barbera d'Asti D.O.C.G.
Vitigno: 100% Barbera
Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, successiva maturazione in botti di rovere e un 30% in botti di rovere francese.
Abbinamenti: formaggi, salumi, paste ripiene, ragù di carne, secondi di carne.
14,5% Vol. **€ 7**

Langhe Nebbiolo - Az. Agr. Cantina del Pino - Barbaresco (CN)

Langhe Nebbiolo D.O.C.
Vitigno: 100% Nebbiolo
Vinificazione: fermentazione alccolica a temperatura controllata, fermentazione malolattica completata in tini d'acciaio per 9 mesi.
Abbinamenti: carni, salumi e formaggi
14% Vol. **€ 7**

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241

Carta dei Vini

Bianchi al Calice

Il Criccone - Az. Agr. Rovellotti - Ghemme (NO)

Colline Novaresi D.O.C. Bianco
Vitigno: 100% Vitigno Innominabile (Erbaluce)
Vinificazione: fermentazione in bianco a temperatura controllata, stabilizzato a freddo, affinamento per 4/6 mesi in acciaio.
Abbinamenti: vino a tutto pasto, dall'aperitivo ai piatti di pesce.

13% Vol. **€ 6**

Gi - Az. Agr. Elio Perrone - Castiglione Tinella (CN)

Vitigno: 70%Chardonnay, 15% Moscato Bianco, 15% Viogner
Vinificazione: Moscato e Viogner fermentano in Tonneaux dove rimangono sui lieviti per 7 mesi, lo Chardonnay fermenta in vasche d'acciaio con lieviti propri per 3/4 mesi. Dopo sette mesi le tre uve vengono assemblate per unificarsi in un unico vaso vinario.
Abbinamenti: Carni di maiale, culatello, formaggi freschi, pesce crudo e paella.
13,5% Vol. **€ 7**

Roero Arneis - Az. Agr. Giacomo Grimaldi - Barolo (CN)

Roero Arneis D.O.C.G.
Vitigno: 100% Arneis
Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura di 10-12° e molto lenta per mantenere un frutto fresco e intenso. Non viene fatta la fermentazione malolattica ma resta in vasca per 7 mesi.
Abbinamenti: ottimo come aperitivo, carni bianche, pesce crudo, carpacci e pesci grigliati/al cartoccio
13,5% Vol. **€ 7**

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241

Carta dei Vini

Bollicine

Stefany Prosecco DOCG ExtraDry - Az. Agr. Pizzolato - Villorba (TV)

Metodo Charmat
Vitigno: 100% Glera
Vinificazione: fermentazione alcoolica a temperatura controllata di 17° con l'aggiunta di lieviti; dopo qualche mese viene filtrato e fatto fermentare in autoclave per circa 60 giorni.
Abbinamenti: ideale come aperitivo, primi piatti delicati, zuppe di verdura, ottimo anche abbianto alla pasticceria secca.

11% Vol. **€ 6**

Ress Brut Trento DOC - Az. Agr. Ress - San Michele all'Adige (TN)

Trento DOC - Metodo Classico
Vitigno: 70%Chardonnay, 30% Pinot Nero
Vinificazione: il 70% del mosto viene frazionato viene fatto fermentare in piccoli serbatoi d'acciaio, il 30% viene fatto fermentare in botti francesi di legno. Dopo circa 8 mesi, dopo vere fatto le cuvee, la rifermentazione sui lieviti avviene in grotta a 13° per circa 30 mesi.
Abbinamenti: formaggi stagionati, pesce fresco, cacciagione.
12,5% Vol. **€ 9**

Alta Langa DOCG Dosaggio Zero - Az. Agr. LHV Avezza - Calamandrana (AT)

Alta Langa D.O.C.G.
Vitigno: 95% Pinot Nero, 5% Chardonnay
Vinificazione: decantazione statica con successivo travaso e fermentazione alcoolica, aggiunta di zuccheri e lieviti per la seconda fermentazione in bottiglia con affinamento di 30 mesi.
Abbinamenti: oapertivi, salumi e formaggi freschi, piatti di pesce e carni bianche.
12,5% Vol. **€ 9**

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241

Carta delle Birre

Menabrea Bionda - Biella (NO)

Stile: Premium Lager
Descrizione: aroma morbido e bilanciato caratterizzata da una schiuma corposa e persistente
4,8% Vol. **€ 4,5**

Menabrea Ambrata - Biella (NO)

Stile: Premium Lager Amber
Descrizione: buon corpo, struttura delicata e cremosa
5% Vol. **€ 4,5**

Ciube - Birrificio Lariano - Lecco (LC)

Stile: Double IPA
Descrizione: aroma dal citrico al tropicale con finale amaro
8,2% Vol. **€ 6,5**

La Grigna - Birrificio Lariano - Lecco (LC)

Stile: Pils
Descrizione: aroma maltato e floreale con finale erbaceo
4,6% Vol. **€ 6,5**

Bassa Marea - Birrificio Lariano - Lecco (LC)

Stile: Indian Pacific Lager
Descrizione: profumo agrumato e tropicale con sentori terrosi
5% Vol. **€ 6,5**

Falesia - Birrificio Lariano - Lecco (LC)

Stile: Bock
Descrizione: colore rosso intenso, note di caramello, forte aroma di malto, sentori di noci & frutta rossa matura
7% Vol. **€ 6,5**

Tripè - Birrificio Lariano - Lecco (LC)

Stile: Tripel
Descrizione: birra chiara, profumo di malto, albicocca matura e un lieve sentore di chiodi di garofano.
8% Vol. **€ 6,5**

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241

Cocktail & Long Drinks

The Spritz	€ 8
Negroni Riserva	€ 8,5
Americano Riserva	€ 8,5
Negroni Marendry Special	€ 10
Gin London Dry Tonic	€ 10
Gin Malfy Tonic (Pompelmo Rosa)	€ 12
Gin Monkey Tonic	€ 13
Gin Sloe Tonic	€ 13

Analcolici

Crodino	€ 6
Cortesino	€ 6
San Bitter	€ 6
Analcolico della Casa	€ 8

Coffee & Spirits

Espresso Tonic	€ 7,5
Riviera	€ 10
Espresso Martini	€ 10

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241