

# EN&GMA

COCKTAIL & RESTAURANT



*Il più grande enigma dell'uomo  
rimane scoprire se stesso.*

*I luoghi, le esperienze e le persone attorno a noi sono gli unici  
indizi a disposizione per provare  
a comprendere questo mistero.*

*Cercheremo di rivelare, attraverso piatti della tradizione e non,  
quanto ha da proporre questo territorio, utilizzando prodotti tipici  
con altri provenienti  
dal globo intero, antiche ricette  
tramandate mischiate all'innovazione.*

*Vi auguriamo di scoprire quanto più possibile da questa  
fantastica terra.*

*Buon viaggio e buon appetito.*

# LEGENDA ALLERGENI



*Vino consigliato*



*Gamberi*



*Pesce*



*Sedano*



*Uova*



*Soia / Sesamo*



*Glutine*



*Frutta a guscio*



*Alcol*



*Latte*



*Funghi*



*\* Prodotto surgelato/congelato*

# L' AUTUNNO

*Amuse bouche/ Entrée di benvenuto*

***Foglia di vite e Robiola tartufata***



*Eventuali variazioni, richieste o fuori menù saranno effettuate a seconda della disponibilità degli ingredienti*

# ANTIPASTI

**Flan di zucca con fonduta di montebore 12€**

( flan di zucca, fonduta di montebore, chips di verdure )



**Battuta di fassona caldo/freddo sull'osso 16€**

( midollo caldo, olio agrumato, nocciole, spinacino, grana )



**Vitello tonnato orientale 14€**

( fiore e polvere di capperi, tonnata antica, katsuobushi, sedano )



**Finto peperone/ la bagna cauda 12€**

( crema patate e acciughe, sedano, gel peperone rosso arrostito )



# PRIMI

## **Risotto al Gavi 18€**

( mela verde, mandorle e \*gambero rosso )



LACTOSE



SHELLFISH



NUTS



Bianco

## **Agnolotto della tradizione 14€**

( al fondo bruno )



GLUTEN



LACTOSE



EGG



CELERY



Rosso

## **Tajerin al Tartufo 25€**

( tartufo nero, burro di cacao, ramen di fassona )



MUSHROOM



GLUTEN



LACTOSE



EGG



Rosso\ Bianco

## **Corzetti al sugo di funghi e salsiccia 14€**

( polvere di funghi e pomodoro, carpaccio di champignon, battuta di salsiccia )



MUSHROOM



GLUTEN



Rosso\ Bianco

# SECONDI

## **Pollo alla Marengo 18€**

( rollè di pollo e gambero, bisquè, salsa e cialda di pollo, zucca arrostita, spugna di prezzemolo, tuorlo d'uovo marinato )



Bianco

## **Filetto di Fassona 25€**

( filetto di fassona, salsa di zucca e barbabietola, jus di manzo e chips di verdure)



Rosso

## **Pancia di maiale in agrodolce 18€**

( pancia di maiale croccante, salsa al lapsang souchong, vaniglia, insalata di mele, funghi , uva, lattuga croccante )



Rosso / Bianco

## **Barbabietola alla Wellington 14€**

( barbabietola in sfoglia, salsa di barbabietola, crema di patate, carote arrosto in agrodolce )



Rosso

# DOLCI

## **Gianduiotti al Bonet 6€**

(*bonet, mousse di nocciola, amaretti*)



## **Panna cotta al Montebore 8€**

(*panna cotta di montebore, chips di barbabietola, lamponi, crumble, coulis di lamponi*)



## **Degustazione cioccolato Bodrato rum 10€**

(*verticale di rum, 8 anni, 12 anni, 15 anni*)



## **Tiramisù 6€**

(*crumble al cacao, crema mascarpone, savoiardi, caffè*)



# MENU' DEGUSTAZIONE



*Percorso di assaggi iconici del territorio  
( battuta, vitello tonnato, agnolotti, risotto al gavi, pollo alla  
Marengo e pannacotta )*

*Percorso assaggi  
sei portate.*

**60€**

*Percorso vini  
tre calici.*

**15€**

*Percorso  
tre cocktail.*

**20€**

*Menu Baby - pasta al pomodoro*

**12€**

*- cotoletta impanata  
- patatine al forno*



## BIANCHI

<b>Gavi di Gavi (2018)</b>	<b>30€</b>
<i>Bruno Broglia</i> <i>Bruno Broglia (AL)</i>	
<b>Chardonnay (2020)</b>	<b>15€</b>
<i>Piemonte Chardonnay</i> <i>Franco Francesco (AT)</i>	
<b>Chardonnay (2021)</b>	<b>15€</b>
<i>Piemonte</i> <i>Franco Francesco (AT)</i>	
<b>Monferrato DOC (2020)</b>	<b>15€</b>
<i>Corte Monferrato Bianco</i> <i>Castello di Gabiano (AL)</i>	
<b>Timorasso (2019)</b>	<b>25€</b>
<i>Derthona</i> <i>Vigneti Massa (AL)</i>	
<b>Timorasso (2020)</b>	<b>25€</b>
<i>Derthona</i> <i>Vigneti Massa (AL)</i>	
<b>Moscato (2019)</b>	<b>15€</b>
<i>Evien Moscato Secco</i> <i>Ressia (CN)</i>	
<b>Gavi (2020)</b>	<b>15€</b>
<i>Il Doge</i> <i>Bruno Broglia (AL)</i>	
<b>Gavi (2009)</b>	<b>60€</b>
<i>Vecchia Annata</i> <i>Bruno Broglia (AL)</i>	
<b>Riesling (2017)</b>	<b>15€</b>
<i>Tre lune</i> <i>Tenuta Alemanni (AL)</i>	



## ROSSI

<b>Nizza riserva (2018)</b>	<b>35€</b>
<i>La Court</i> <i>Michele Chiarlo (AT)</i>	
<b>Barolo (2018)</b>	<b>45€</b>
<i>Barolo</i> <i>Domenico Clerico (CN)</i>	
<b>Barbera (2019)</b>	<b>20€</b>
<i>I Cipressi</i> <i>Michele Chiarlo (AT)</i>	
<b>Grignolino (2020)</b>	<b>15€</b>
<i>Il Ruvo</i> <i>Castello di Gabiano (AL)</i>	
<b>Barbera (2018)</b>	<b>15€</b>
<i>La Braja Barbera d'Asti</i> <i>Castello di Gabiano (AL)</i>	
<b>Dolcetto di Ovada (2017)</b>	<b>15€</b>
<i>Anvud</i> <i>Tenuta Alemanni (AL)</i>	
<b>Nebbiolo (2020)</b>	<b>25€</b>
<i>Capisme - e</i> <i>Domenico Clerico (CN)</i>	



## *ROSE'*

### ***Barbera (2020)***

*Castelvere Monferrato Chiaretto  
Castello di Gabiano (AL)*

**15€**



## *DOLCI*

### ***Malvasia (2020)***

*Malvasia di Castelnuovo Don Bosco  
Franco Francesco (AT)*

**15€**

### ***Malvasia (2021)***

*Malvasia di Castelnuovo Don Bosco  
Franco Francesco (AT)*

**18€**

### ***Moscato (2021)***

*Moscato d'Asti Belb  
Mongioia (CN)*

**20€**

### ***Cortese S.A.***

*Nunun Muffato  
Tenuta Alemanni (AL)*

**20€**



## *BOLLE*

### ***Chardonnay (2018)***

*Alta Langa Blanc de Blançs  
Marcalberto (CN)*

### ***Chardonnay S.A.***

*Alta Langa Blanc de Blançs  
Marcalberto (CN)*

### ***Chardonnay, Pinot Grigio S.A. 15€***

*Pinot Brut Spumante  
Franco Francesco (AT)*

### ***Pinot Nero, Chardonnay S.A. 25€***

*Rosè Brut  
Marcalberto (CN)*

### ***Barbera, Merlot, Cabernet (2017) 15€***

*Roverello Rosè  
Bruno Broglia (AL)*

### ***Barbera, Merlot, Cabernet (2018) 20€***

*Roverello Rosè  
Bruno Broglia (AL)*

### ***Gavi***

*Spumante Extra Brut  
Bruno Broglia (AL)*



### **MISCELA PRINCIPE 1.50€**

*La miscela dedicata all'italianità dell'espresso.*

*Dal corpo equilibrato, un'ottima crema, note di nocciola, cacao intenso, dalla tostatura intensa secondo l'antica tradizione napoletana.*

### **Harennna Forest Wild - ETIOPIA 1.50€**

*Dal più antico dei caffè, abbiamo una tazza dal gusto potente e vellutato. Leggermente speziata e citrico con note finali di frutta rossa e caramello.*

### **GUATEMALA 1.50€**

*Un caffè armonioso ed aromatico, con un'acidità ben bilanciata unita ad una piacevole persistenza.*

### **NICARAGUA 1.50€**

*Un caffè molto elegante, di corpo medio bassa acidità e pulito negli aromi, sentori leggeri di cacao, vaniglia, mandorla.*

### **HONDURAS 1.50€**

*Un'arabica priva di difetti, con note di cacao e vaniglia, corpo medio, acidità basse e di pregio e dolcezze morbide. Un caffè tondo e senza spigoli.*

### **DECAFFEINATO 1.50€**

### **GINSENG 1.50€**

### **ORZO 1.50€**

*Selezione Roberto Messineo*

*Caffè San Domenico*

# FEDERICO SANGIOVANNI



*Sono nato a Novi Ligure, nel 1992, e nel corso della mia vita ho cambiato numerosi lavori e intrapreso percorsi formativi differenti, ma la cucina è sempre stata al mio fianco: mi rilassa nei momenti difficili, mi fa sorridere nei momenti tristi e con essa riesco a esprimermi quando le parole non bastano.*

*Negli anni passati a cucinare per amici e parenti mi sono accorto di quanto fosse grande la mia passione, così grande da desiderare di trasformarla in un lavoro.*

*Sono un cuoco autodidatta, un cuoco che ha passato anni a studiare sui libri senza mai pensare che un giorno la cucina potesse diventare la sua cariera.*

*Sono riuscito a realizzare il mio sogno e la mia passione, il mio lavoro, mi dà la possibilità di esprimere i miei valori, le mie emozioni e le mie idee.*

*Tutto intorno a me è cucina: i luoghi che visito, gli amici e le esperienze che vivo.*

*Queste sono le cose dalle quali traggo ispirazione.*

# EN<sup>♂</sup>GMA

## DRINK LIST

### COCKTAIL

#### **SPRITZ 5€**

(Aperol, spumante, soda)

#### **NEGRONI 6€**

(Gin Panarea, vermouth Martini, bitter Campari)

#### **AMARETTO SOUR 7€**

(Disaronno, succo di zucca, succo limone, albumina)

#### **GIN-TONIC NOSTRANO 7€**

(Gin Panarea / Borbèa, Acqua Brillante)

#### **PUMPKIN SPICE MARGARITA 8€**

(Tequila, panna, succo di zucca, estratto di vaniglia)

#### **PEAR SOUR 6€**

(Brandy, succo di pera, succo di limone, albumina)

#### **AUTUMN SMASH 7€**

(Vodka, succo di limone, sciroppo d'acero, succo di mela, polpa di fichi)

#### **APPLE MULE 6€**

(Vodka, succo di mela verde, sciroppo di caramello)

#### **MARTINI COCKTAIL 7€**

(Gin Borbèa, vermouth dry, oliva/limone)

#### **MANHATTAN 6€**

(Rye whisky, vermouth rosso, angostura)

### DISTILLATI

#### **GIN**

gin-tonic      bottiglia

#### **BULLDOG 7€**

/ 35€

#### **HENDRICK'S 7€**

/ 45€

#### **MARE 8€**

/ 45€

#### **ENGINE 9€**

/ 45€

#### **MALFI LIMONE 7€**

/ 35€

#### **MALFI POMPELMO 7€**

/ 35€

#### **TANQUERAY 6€**

/ 25€

#### **PANAREA ISLAND 6€**

/ 30€

#### **PANAREA SUNSET 6€**

/ 30€

#### **BORBEA 7€**

/ 35€

#### **SIPSMITH 8€**

/ 45€

#### **BOTANIST 7€**

/ 50€

#### **AMUERTE NERO 10€**

/ 65€

#### **AMUERTE BIANCO 12€**

/ 70€

#### **AMUERTE ROSSO 12€**

/ 70€

#### **AMUERTE BLU 12€**

/ 75€

#### **SILENT POOL 10€**

/ 50€

#### **ALKEMIST 12€**

/ 55€

#### **ELEPHANT 10€**

/ 45€

#### **MONKEY 8€**

/ 45€

#### **DEL PROFESSORE 8€**

/ 45€

#### RUM/RHUM/R ON

dose 4cl

bottiglia

#### APPLETON ESTATE

8 YEARS RISERVA

4€

/

35€

#### HAVANA CLUB 3 YEARS

4€

/

25€

#### DON PAPA

5€

/

50€

#### MATUSALEM 15 YEARS

5€

/

40€

#### WHISKY/WHISKEY

dose 4cl

bottiglia

#### JONNIE WALKER BLACK

4€

/

35€

#### TALISKER 10 YEARS

5€

/

60€

#### BOWMORE 12 YEARS

6€

/

35€

#### AGAVE

dose 4cl

bottiglia

#### TEQUILA JOSE' CUERVO

PLATA SILVER

4€

/

30€

#### MEZCAL CASAMIGOS

5€

/

60€

#### GRAPPE / BRANDY

dose 4cl

bottiglia

#### MY GRAPPA

3.50€

/

20€

(Barolo, Gavi,  
Moscatto, Prosecco)

#### VECCHIA ROMAGNA

3.50€

/

50€

### AMARI

#### JAGERMEISTER

3.50€

/

30€

#### FERNET BRANCA

3.50€

/

60€

#### SAMBUCA

3.50€

/

50€

#### JEFFERSON

3.50€

/

30€

#### ANTICO AMARO DI

SERRAVALLE

3.50€

/

15€

#### LIMONCELLO

3.50€

/

15€

#### MONTENEGRO

3.50€

/

25€

#### BAILEYS

3.50€

/

20€

# EN&GMA

## SOFT DRINK & FOOD



### BIBITE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	1€
COCA-COLA	3.50€
COCA-COLA ZERO	3.50€
SPRITE	3.50€
FANTA	3.50€
ESTATHE' PESCA / LIMONE	3.50€
REDBULL	3.50€
SUCCO DI FRUTTA (ANANAS / PESCA)	3.50€
ACQUA TONICA	3.50€
SPUME ABBONDIO	3.50€



### ANALCOLICI

PRODOTTI CON FRUTTA DI STAGIONE	5€
------------------------------------	----



### BIRRE

CERES	3.50€
CORONA	4€
HEINEKEN	3.50€
BECK'S	3.50€
BIRRE PASTURANA	5€
SECCHIO CORONA X5	20€



### CAFFE'

MISCELA PRINCIPE	1.50€	ORZO	1.50€
GUATEMALA	1.50€	HONDURAS	1.50€
ETIOPIA	1.50€	GINSENG	1.50€
DECAFFEINATO	1.50€	NICARAGUA	1.50€

## MENU APERICENA

FOCACCIA E SALAME COTTO 6€

TAGLIERE SALUMI BARABINO E TOMA 10€

TAGLIERE DI FORMAGGI 8€

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 15€

AGNOLOTTI 12€

( Burro e salvia / Fondo bruno / Culo nudo / Vino )

FOCACCIA AL FORMAGGIO 12€

( Montebore, lardo e miele )