RABARÈ

BAR. RESTAURANT. RABARÈ.

IL NOSTRO NOME RACCHIUDE LA NOSTRA FILOSOFIA.

- **BAR**, per la passione verso il vino e la convivialità.
- **RESTAURANT**, per una cucina fatta di Piatti da abbinare e Morsi da condividere.
- **RABARÈ**, in piemontese, significa radunare, raccogliere.

RACCOGLIERE PERSONE, IDEE, SAPORI E BOTTIGLIE ATTORNO A UN TAVOLO.

L'ESSENZA DELL'OSPITALITÀ.

RABARÈ

NOVITÀ

STESSA
FORMULA
STESSO MENU

APRIAMO IL SABATO A PRANZO

ORARI SABATO
PRANZO
12:30-14:00
CENA:
19:00-01:00

VINI AL CALICE

125 ml

BOLLE

Metodo Charmat Blanc de Noir Brut
Francesco Montagna
IT · Lombardia
Broni
7 €

Blanquette de Limoux "Les Calcaires" Extra Brut
Pierre de Sabran
FR · Languedoc
Limoux
9 €

BIANCHI

Etna Bianco 2025
Neri
IT · Sicilia,
Linguaglossa
8,5 €

Chasselas Gutedel Viviser 2022
Weingut Ziereisen
DE · Baden
Efringen-Kirchen
9,5 €

ROSSI

Langhe Nebbiolo 2023
Bosco Samuele
IT · Piemonte
Priocca
9 €

Pinot Noir San Ensè 2024
Ricardelle de Lautrec
FR · Languedoc
Coursan
10 €

CHIEDI LA CARTA DEI VINI

COCKTAIL



AMERICANO	9 €
NEGRONI	10 €
BOULEVARDIER	12 €
MEZCALONI	12 €



APEROL SPRITZ	8 €
SELECT SPRITZ	9 €
CAMPARI SPRITZ	9 €
COROCHINATO SPRITZ	9 €



MOSCOW MULE	10 €
LONDON MULE	10 €
RUM MULE	12 €
MEXICAN MULE	12 €



CLASSIC MARGARITA	12 €
TOMMY'S MARGARITA	13 €
MEZCAL MARGARITA	13 €
PREMIUM MARGARITA	16 €



RUM BIANCO SOUR	12 €
PISCO SOUR	12 €
MEZCAL SOUR	13 €
WHISKY SOUR	13 €

SELEZIONE DI COCKTAIL STAGIONALI OLTRE I CLASSICI

CAIPIRINHA  10 €
Cachaça | Limetta | Zucchero di Canna

GARIBALDI ANTICO  10 €
Vermouth Rosso | Arancia Rossa | Soluzione Salina

PALOMA  12 €
Tequila Blanco | Lime | Soda al Pompelmo | Sale

ROSITA  12 €
Tequila Reposado | Vermouth Del Professore | Campari | Orange Bitters

MEZCALONI  12 €
Mezcal | Campari Bitter | Vermouth Rosso

OLD FASHIONED  12 €
Bourbon | Zucchero | Angostura Bitters | Soda

NIGHTMEISTER  13 €
Rum scuro | Jagermeister | Passion Fruit e Yuzu | Lime | Chinotto

GIN TONIC

BEEFEATER | Pulito — 10 €
Premium Indian Tonic Water Fever-Tree

WHITLEY NEILL | Citrico — 11 €
Acqua Brillante Tonica Recoaro

BULLDOG | Esotico — 12 €
Acqua Brillante Tonica Recoaro

MALFY GRAPEFRUIT | Agrumato — 12 €
Mediterranean Tonic Water Fever-Tree

GIN MARE | Mediterraneo — 13 €
Mediterranean Tonic Water Fever-Tree

HENDRICK'S ORIGINAL | Floreale — 13 €
Elderflower Tonic Water Fever-Tree

AKORI | Esotico — 13 €
Acqua Brillante Tonica Recoaro

ACQUEVERDI | Alpino — 13 €
Acqua Brillante Tonica Recoaro

LADY LAME | Mediterraneo — 13 €
Mediterranean Tonic Water Fever-Tree

BUGIN | Old Tom gin — 13 €
Premium Indian Tonic Water Fever-Tree

THE BOTANIST | Speziato — 14 €
Premium Indian Tonic Water Fever-Tree

LONDON N°3 | Avvolgente — 14 €
Premium Indian Tonic Water Fever-Tree

SIPSMITH V.J.O.P. | Sapido — 15 €
Acqua Brillante Tonica Recoaro

VINO MISCELATO

Nei **Wine Cocktail** il vino diventa punto di partenza creativo, non solo da degustare, ma da miscelare.

FINO FINO — 13 €

Sherry Fino | Dry Vermouth | Goccia di Salamoia | Orange Bitters


Secco, Salino | Aperitivo

HARD LEMON — 13 €

Porto Ruby | Sambuch di fiori | Scorza di arancia | Soda al Ver Jus


Fruttato, citrico | Aperitivo e Cena

OLOROSSO — 13 €

Sherry Oloroso | Vermouth Rosso | Bitters di arancia


SemiDolce, ossidativo | Dopocena

NoLo 125 ml (bevande sobrie)

No / Low alcohol è un approccio contemporaneo al bere: bevande a basso o nullo contenuto alcolico, risultato di fermentazioni ed infusi botanici.

APERITIVO

ANALCOLICO BIONDO • CRODINO 4 €

Profilo fresco e leggermente amaricante, con note agrumate ed erbacee. Dissetante, perfetto per l'aperitivo.

KOMBUCHA

RIESLING • CHIARA e PIETRO TORTI 6 €

Frizzante e rinfrescante con le note aromatiche del Riesling, arricchita dalla vivacità dello zenzero e dalla mentuccia.

LEMONDROP • BOUCHE 6 €

Kombucha dai toni erbacei di luppolo lemondrop e fieno, con note di frutta, agrumi e fiori di sambuco. Fresca e bilanciata.

PROXY

N°4 HOP SZECHUAN • FERAL 7 €

Non frizzante, realizzato fermentando barbabietola rossa con mirtillo selvatico, lavanda e ginepro. Potente, terroso, floreale, pungente.

CLEARLY CONFUSED • AMBIJUS 9 €

Ispirato alle foreste norvegesi e ha un gusto fruttato, acidulo ed erbaceo, con una piacevole nota di abete nel finale.

NoLo COCKTAILS

Cocktail analcolici costruiti su fermentati e infusi botanici, con struttura ed equilibrio pari ai classici.

LOW SPRITZ — 9 €

Aperitivo 0.0 | Moscato di Canelli | Soda

Agrumato, dolce | All day

FER JUS — 12 €

Feral n° 4 | Sambuco | Ver Jus | Soda

Floreale, citrico | All day

GNISTA ALE — 12 €

Gnista Oak Barreled | 0.0 Gin | Tamarindo | Soluzione Salina | Ginger Ale

Gastronomico, fresco | All day

BIRRA IN BOTTIGLIA

FILODILANA
PIEMONTE

LA MEZZA TORINO
Premium Lager
Vol: 4,5% | 500 ml
Chiara
9 €

FILO DI SCOZIA
Strong Scotch Ale
Vol: 7,5% | 330 ml
Scura
7,5 €

GRADO PLATO
PIEMONTE

SPOON RIVER
Ale Ambrata
Vol: 5,7% | 750 ml
Ambrata
16 €

I.P.A
Indian Pale Ale
Vol: 5,3% | 330 ml
Chiara
7,5 €

FORST
ALTO ADIGE

FELSENKELLER
Keller
Vol: 5,2% | 330 ml
Chiara
5,5 €

SIXTUS
Doppel Bock
Vol: 6,5% | 330 ml
Scura
5,5 €

WELTENBURGER K.
GERMANIA

MARZEN
Pale Lager
Vol: 5,5% | 500 ml
Chiara Ambrata
9 €

MOOSBACHER
GERMANIA

KELLERBIER
Keller
Vol: 5,0% | 500 ml
Chiara Torbida
9 €


BOTTIGLIE
IN EVIDENZA
CHIEDI LA CARTA DEI VINI

RABARÈ

Cucina, Vino Cocktail e NoLo

BOLLICINE





Natusia Metodo Classico Brut 2022

Colombo - Cascina Pastori **38 €**

IT · Piemonte, Bubbio, Langa Astigiana

60% Pinot Nero e 40% Chardonnay con almeno 24 mesi sui lieviti. Equilibrio tra corpo rotondo e spalla acida.

Azienda Colombo, tra Monferrato e Alta Langa: tradizione e tecniche moderne, con enologo Daniele Carboni e consulenza di Riccardo Cotarella.



Montagnieu Blanc de Blancs Extra Brut 2022

Maison Bonnard **47 €**

FR · Savoia, Bugey, Montagnieu (Ain)

Chardonnay con una piccola quota di Altesse, metodo tradizionale di 24 mesi. Bollicina fine e tesa, profilo agrumato, floreale, minerale, di matrice alpina.

Domaine familiare, che lavora su vigneti ripidi a conduzione artigianale. Attenzione all'espressione del terroir calcareo delle Alpi francesi.



Crémant de Savoie Chant des Flocons

Sukhwan Ha – Domaine H **44 €**

FR · Savoie, Chignin

Crémant alpino da Jacquère e Altesse. Fiori bianchi, agrumi e pietra bagnata; bollicina fine, sorso secco, teso e cristallino.

Sukhwan Ha, ex sommelier formato anche nel Jura, lavora a Chignin. Vini puri, verticali, con energia alpina e mano naturale.



Blanquette de Limoux Brut Nature Les Trésors

Maison Antech **40 €**

FR · Languedoc, Limoux

Blanc de Blancs da 100% Mauzac, uve da vecchie vigne tra Pirenei e Mediterraneo. Metodo classico, 30 mesi sui lieviti (0 g/l). Mela verde, fiori di campo, agrumi e lievito; sorso secco, teso e minerale.

Maison Antech, storica cantina di Limoux attiva da sei generazioni. Specializzata in metodo classico.



Champagne BdN Brut Nature NV

Péhu-Guiardel **67 €**

FR · Côte des Bar, Les Riceys

Secco e preciso, con note di agrumi, piccoli frutti rossi e lievi richiami di crosta di pane. Sorso teso, minerale, con finale pulito e verticale.

Produzione artigianale a conduzione familiare, forte focus sul Pinot Noir e sul carattere del territorio.



Champagne BdB Grand Cru Brut 2012

Drappier **81 €**

FR · Champagne, Urville

Solo Grand Cru della Côte des Blancs. Secco e verticale, agrumi maturi, mandorla e pasticceria cremosa, con finale lungo e salino.

Drappier è una maison familiare di Urville attiva dal 1808 e riconosciuta per uno stile poco interventista e molto apprezzato in Francia.

RABARÈ

Cucina, Vino Cocktail e NoLo

BIANCHI





Roero Arneis 2025

Samuele Bosco **34 €**

IT · Piemonte, Priocca

Dalle colline sabbiose di Priocca nasce un Arneis in purezza che profuma di fiori bianchi, pera ed erbe aromatiche; bello sapido e profumato.

Samuele Bosco, vignaiolo artigiano del Roero, ha iniziato da poco in proprio, staccandosi dallo stile familiare.



Egotista "Timorasso" 2023

Asotom **45 €**

IT · Piemonte, Castelletto Merli

Timorasso secco da 10 gradi alcolici. Profilo elettrico e minerale. Note di pesca bianca, biancospino, erbe aromatiche, pietra focaia; sorso molto teso che però ha buona profondità e persistenza.

Tommaso Gallina ama sperimentare, lavora su micro-cuvée libere, materiche e poco convenzionali.



Catarratto, Zibibbo 2023

Via del Gelso 38 €

IT · Sicilia, Marsala

Vino artigianale siciliano da Catarratto e Zibibbo di Marsala. Non filtrato, affina 6 mesi in acciaio, offrendo freschezza, mineralità e aromi complessi.

Via del Gelso è il progetto di Carlotta Piacentino. Il risultato è in equilibrio tra profilo mediterraneo e tensione.



Grillo Villo Terre Siciliane 2025

Gilì 43 €

IT · Sicilia, Torretta Granitolo

Grillo fresco e mediterraneo, con profumi di agrumi, pesca bianca, erbe aromatiche e fiori. Il sorso è sapido, leggermente fermentativo ma di grande equilibrio.

Gilì è una nuova piccola realtà artigianale dell'entroterra di Mazara del Vallo. Coltiva in biologico valorizzando i vitigni siciliani con vini moderni.



Bourgogne Aligoté 2022

Maison en Belles Lies **47 €**

FR · Bourgogne, Saint-Aubin

Lime, friggitello, mela verde e note floreali; sorso fresco, teso e minerale, con finale pulito e fumè.

Maison en Belles Lies, vinificazioni essenziali e focus sulla purezza del vitigno, tutto opera del maestro Pierre Fenal.



Mâcon-Loché Blanc Cuvée du Clocher 2022

Cèlin e Laurent Tripoz **65 €**

FR · Bourgogne, Loché

Chardonnay biodinamico da Mâcon-Loché, vinificato e affinato in acciaio. Agrumi, pera e leggere note tostate; sorso fresco, minerale e persistente.

Céline e Laurent Tripoz, Mâconnais: viticoltura biologica e biodinamica, vini puri e fedeli al terroir.



Jurançon Sec Renaissance 2021

Domaine Coustarret **46 €**

FR · Jurançon, Lasseube

Petit Manseng, Courbu e Camaralet da Jurançon. Agrumi, pesca bianca e note floreali; sorso secco, teso e sapido, con buona profondità.

Coustarret, piccola realtà dei Pirenei, lavoro artigianale e forte identità territoriale.



Chasselas Gutedel Viviser 2022

Weingut Ziereisen **39 €**

DE · Baden, Efringen-Kirchen

Chasselas teso e sapido, con limone, mela verde, fiori e pietra. Sorso sottile, salino e persistente, molto più serio del previsto.

Ziereisen ha ridato dignità al Gutedel tedesco. Vini asciutti, lunghi e minerali, nati al confine tra Germania, Alsazia e Svizzera.



Riesling Trocken Nierstein 2023

Lisa Bunn **40 €**

GE · Rheinhessen, Nierstein

Riesling del celebre Roter Hang. Acciaio, profumi di agrumi, pesca bianca e pietra focaia. Il sorso è teso, salino, preciso e molto persistente.

Lisa Bunn interpreta il Rheinhessen con uno stile essenziale e contemporaneo. Riesling puliti, minerali e territoriali, fedeli ai suoli del Roter Hang.



Martiñolo Branco 2020

Adega Entrecantos **59 €**

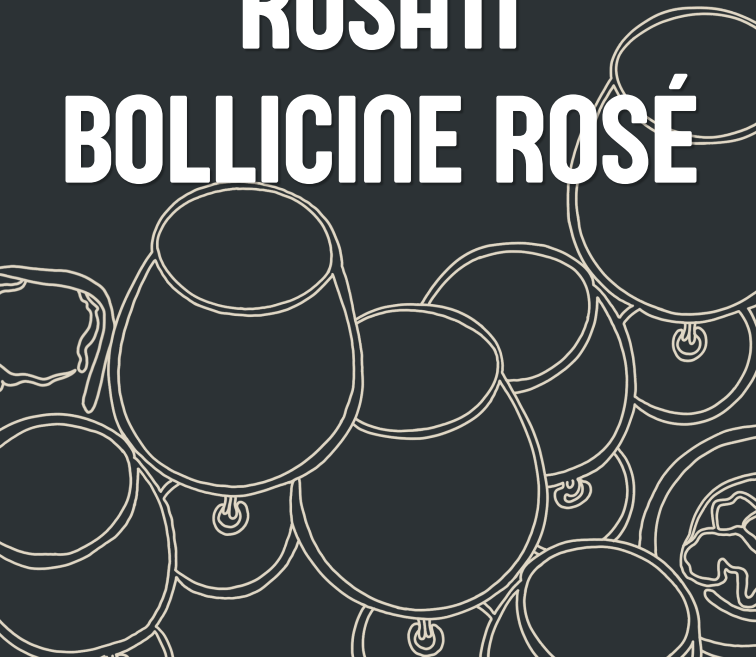
ESP · Galizia, Ribeira Sacra

Vino da 95% Godello e 5% Caíño Blanco da vecchie vigne lungo il fiume Sil. 12 mesi in foudre usate. Aromi di frutta gialla, fiori bianchi, erbe e legno;

Produzione minuscola, circa 440 bottiglie, da parcelle lavorate in modo artigianale e senza letture standardizzate.

RABARÈ
Cucina, Vino Cocktail e NoLo

ORANGE
ROSATI
BOLLICINE ROSÉ





Fiore Monferrato Chiaretto 2023

Tenuta Genevrina **32 €**

IT · Piemonte, Ozzano Monferrato

Bevuta immediata e appagante di Barbera in chiaretto da pressatura soffice, rosa tenue, su floreale, frutta fresca, spezia e carruba. Bocca fresca, sapida e persistente.

Tenuta giovane e curata, lavora su identità locale, precisione tecnica e vini nitidi, tra materia e slancio.



Franciacorta Rosè Lulù 2023

Le Vedute **48 €**

IT · Lombardia, Erbusco

Metodo Classico Dosaggio Zero da Pinot Nero, almeno 26 mesi sui lieviti. Ciliegia, mirtillo e crosta di pane; sorso fresco, equilibrato e persistente.

Le Vedute, fondata da pochi anni da Marco e Ginevra Scapin, interpreta il territorio del Monte Orfano con cura artigianale e precisione tecnica;



Rosato da Nebbiolo 2024

Marisa Bacher **38 €**

IT · Piemonte, Langhe (Vigna di Neive)

Rosato da Nebbiolo, vinificato in acciaio. Piccoli frutti rossi e leggere note speziate; sorso fresco, armonico e versatile, con buona eleganza.

Progetto recente di una giovane produttrice a Monforte d'Alba, con approccio artigianale e pratiche sostenibili su vigne in affitto.



Primitivo del Salento Rosato Notte Rossa 2024

Cantine San Marzano **34 €**

IT · Puglia, Salento

Rosato da Primitivo, fresco e morbido, con profumi di fragolina, melograno e petali di rosa. Sorso equilibrato, fruttato e di piacevole bevibilità.

Cantine San Marzano riunisce centinaia di viticoltori del Salento, valorizzando vitigni autoctoni con stile affidabile e costante.



Alta Langa Rosé Brut 2020

Tenuta il Cascinone **41 €**

IT · Piemonte, Acqui Terme

Alta Langa Rosé da Pinot Nero su marne e argille. Pressatura soffice, 36 mesi sui lieviti.
Piccoli frutti rossi, ibisco e aronia, note di lievito; sorso fresco, spensierato e di grande bevibilità.



Alta Langa Pas Dosè Rosè 2020

Tenuta Il Falchetto **56 €**

IT · Piemonte, Santo Stefano Belbo

Metodo Classico Pas Dosé Rosé de Noir da Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti. Agrumi, pompelmo rosa, melograno e crosta di pane; sorso fresco, fine e minerale.

Tenuta Il Falchetto (famiglia Forno), Langhe e Astigiano, vigneti sostenibili.

RABARÈ
Cucina, Vino Cocktail e NoLo

ROSSI





Nebbiolo Pandorae Vas 2023

Bajaj 39 €

IT · Piemonte, Monteu Roero

Nebbiolo vinificato in anfora. Frutta rossa matura e profilo succoso; sorso fresco, con acidità viva e tannini dolci ben integrati; versatile.

Adriano Moretti, anima di Bajaj, lavora in modo minimale per vini autentici che esprimono il Roero.



Langhe Nebbiolo Octo 2024

Massimo Rattalino 32 €

IT · Piemonte, Barbaresco

Frutti rossi freschi, viola e leggere note speziate; sorso scorrevole, con tannino fine e buona freschezza. Affinamento in acciaio, nessun utilizzo di botti.

Massimo Rattalino è uno dei maggiori produttori del barbaresco e barolo.



Pinot Nero Apertura 2020

Colombo, Cascina Pastori **42 €**

IT · Piemonte, Bubbio

Pinot Nero piemontese da vigne Pratolungo e Pantalini in Valle Borbera. Maturato in acciaio, botti grandi e tonneaux. Rosso granato, con lampone, mora, melograno, fiori e spezie, fresco, verticale e lungo.

Colombo, cantina dell' Alto Monferrato, combina tradizione e tecniche moderne.



Barbera d' Alba 2024

G.B. Burlotto **35 €**

IT · Piemonte, Verduno

Frutti rossi maturi, viola e leggere note speziate; sorso fresco e dalla piacevole acidità, succoso e di buona struttura.

Burlotto, storica cantina di Verduno, stile preciso ed elegante. Di fama mondiale.



Pinot Nero Alto Adige 2023

Von Blumen **40 €**

IT · Trentino-Alto Adige, Pochi di Salorno

Pinot Nero di montagna, elegante e fragrante. Vinificato in acciaio e parzialmente affinato in legno. Ne esce un vino nitido, equilibrato e di bella riconoscibilità territoriale. Finale pulito e ben centrato.

Von Blumen firma una lettura territoriale e precisa.



Sangiovese Rosso Vigliano 2021

Paolo Marchionni **35 €**

IT · Toscana, Vigliano

Sangiovese in purezza proveniente dalle colline di Vigliano. Al naso emergono ciliegia, viola e note terrose. Vignaiolo indipendente nei colli fiorentini.

Paolo Marchionni lavora con lieviti indigeni e cemento, con cura bio in vigna e in cantina.



Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir VV 2023

Trapet-Rochelandet **53 €**

FR · Bourgogne, Gevrey-Chambertin

Pinot Noir da vigne di 50 anni a Gevrey-Chambertin su suoli marnoso-calcarei. Vinificazione tra acciaio e legno usato. Frutti rossi croccanti e note floreali; sorso succoso, slanciato, con tannini fini e finale fresco e preciso.

Laurent ha 6,5 ha tra village, Premier e Grand Cru, approccio tradizionale.



Alsace Pinot Noir La Geiss 2022

Domaine Muller-Kœberlé **49 €**

FR · Alsace, Saint-Hippolyte

Frutti rossi, leggere note speziate e floreali; sorso fresco, scorrevole, con tannino fine.

Muller-Koeberlé, realtà familiare alsaziana, stile moderno e territoriale.



Syrah Syracuse 2022

02Y **42 €**

FR · Jura, Poligny

Fermentazione spontanea. Frutti rossi freschi e note floreali; sorso leggero, fresco e molto dissetante, con lieve speziatura.

02Y, uve da agricoltura biodinamica e vinificazioni essenziali, in parallelo conducono attività di négoce.



Teran Kras 2016

Tavcar Emil **49 €**

SLO · Kras Dutovlje, Carso sloveno

Terrano da vigne di 40-50 anni, fermentazione spontanea e affinamento in legno piccolo. Frutti di bosco, terra, china, acidità vibrante e tannino energico.

Micro-produzione artigianale, 2 ettari senza chimica di sintesi, vini non filtrati e di forte tensione.

ACQUA

Un gesto quotidiano, che riduce l'impatto sulle movimentazioni del vetro e promuove un consumo più consapevole, senza rinunciare al gusto.

Acqua Microfiltrata Naturale 0,75 L	**3 €**
Acqua Microfiltrata Frizzante 0,75 L	**3 €**
Acqua Microfiltrata Naturale 0,5 L	**2 €**
Acqua Microfiltrata Frizzante 0,5 L	**2 €**

Alternativa in bottiglia di vetro con vuoto a rendere, da sorgente piemontese.

Acqua San Bernardo Naturale 0,75 L	**4 €**
Acqua San Bernardo Frizzante 0,75 L	**4 €**

BIBITE

Coca Cola | vetro, 330 ml	**5,5 €**
Coca Cola Zero | vetro, 330 ml	**5,5 €**
Estathé al Limone | lattina, 330 ml	**5,5 €**
Estathé alla Pesca | lattina, 330 ml	**5,5 €**
Chinotto Lurisia | vetro, 330 ml	**6 €**

VINI DOLCI

PASSITO	7 €
MALVASIA DI CASTELNUOVO	7 €
JURANÇON MOELLEUX	8 €
SAUTERNES/BARSAC	9 €
RIESLING AUSLESE	11 €

VERMOUTH

COCCHI DOPOTEATRO | Amaro	6 €
CANONE OCCIDENTALE | Sup. rosso	7 €
ANTICA FORMULA | Pregiato	7 €
DEL PROFESSORE | Rosso	8 €
ANTICA TORINO | Rosso	8 €
DELL'ANTIQUARIO | Rosso	8 €

AMARI E LIQUORI

INSOLITI

SIBILLA	7 €
CENTUM HERBIS	7 €
ULRICH	7 €
ROGER	8 €
GABELLE	8 €

CLASSICI

SAN SIMONE	5 €
JAGERMEISTER	5 €
AMARO DEL CAPO	5 €
UNICUM	5 €
LIMONCELLO	5 €

WHISKY

JAMESON IPA EDITION | Irish	8 €
CONNEMARA PEATED | Irish	10 €
BOWMORE ISLAY 12Y | Scotch	12 €
BENRIACH THREE CASK 10Y | Scotch	12 €
WOODFORD RES. KENTUCKY | Bourbon	10 €
EAGLE RARE 10Y KENTUCKY | Bourbon	12 €
YUKISATO BLENDED | Japanese	11 €

RUM

WILLIAM HINTON 3Y | Madeira	8 €
ABUELO AÑEJO RES. ESPECIAL | Panama	9 €
KARUKERA GOLD | Guadeloupe	10 €
APPLETON ESTATE 8Y | Jamaica	10 €

SPIRITS

GRAPPA BIANCA	6 €
GRAPPA GIALLA	6 €
VODKA KETEL ONE	8 €
BRANDY XO ALFONSO GRAN RES.	8 €
SHOTS	3 - 5 €

Wine BINGO

la Stappata del giovedì

OGNI
ULTIMO GIOVEDÌ DEL MESE

9 vini alla cieca
1 cartella a testa
1 obiettivo

Indovinare quale vino corrisponde a ogni casella! Tranquilli, ci sono degli indizi..

Nessuna preparazione tecnica richiesta
Prenotazione obbligatoria
Piatti alla carta, consumazione facoltativa

Alle 23:00 si svelano le etichette!

Chi ne avrà azzeccati di più... VINCE!

25€