

Menù

Antipasti

**“Monfortina dei Càtari” taglio di coscia marinato
con Parmigiano in scaglie € 10,00**
(Finely sliced raw marinated Veal with flakes of Parmigiano)

La Finanziera € 12,00
(Old traditional dish made with Offal, vegetables and Mushrooms)

Battuta di Fassona al coltello € 13,00
(Piedmontese Steak Tartare)

Sformato di Peperoni Rossi, salsa di Acciughe e Bagnetto verde € 10,00
(Red Peppers Soufflé, Anchovies and green sauce)

Baccalà mantecato, gocce di Limone bruciato, Nocciole e Tartufo Nero € 12,00
(Creamed Cod Fish, Browned Lemon drops, Hazelnuts and Black Truffle)

Primi Piatti

**La pasta fresca è di nostra produzione, impastata e tagliata con cura, a mano, utilizzando farine e uova selezionate da piccoli produttori locali.
(The fresh pasta of our production are kneaded and cut by hand, using flour and eggs selected from small local producers.)*

Tjarin al Ragù di Salsiccia di Bra € 12,00
(Finely home-made Tagliatelle dressed with “Bra” Sausage Sauce)

Tjarin al Burro mantecato al Tartufo Nero € 15,00
(Finely home-made Tagliatelle dressed with butter and Black Truffle)

Raviolini al Plin ripieni alle tre Carni e Verdure al Sugo d’Arrosto € 14,00
(Home-made little Ravioli stuffed with Meat and Vegetables dressed with Roast Sauce)

Ravioli di Zucca, Amaretti e Aceto di Ribes € 14,00
(Home-made Ravioli stuffed with Pumpkin with Amaretti and Currant vinegar)

Risotto Vialone Nano alla Barbera di Monforte *min 2 persone* € 13,00
*(Risotto creamy with Barbera Wine from Monforte *min 2 people*)*

Secondi Piatti

Guancia di Vitello Brasata al Nebbiolo € 16,00
(Cheek Beef braised in Nebbiolo Wine sauce)

Stinco di Maialino da latte Glassato € 18,00
(Shank of Pork Glazed)

Costolette di Cervo al Larice € 20,00
(Cutlet of Deer flavored with Larchwood)

Coscia di Coniglio alle Prugne e Aglio nero € 16,00
(Leg of Rabbit stew with Prune and black Garlic)

Formaggi

**Selezione di Formaggi tipici piemontesi
di Franco Parola – Saluzzo (CN) € 13,00**
(Local Cheeses selected from Franco Parola - Saluzzo)

Menù Degustazione dell'Osteria (Menù Fisso)

**Monfortina con Scaglie di Parmigiano
Sformato di Peperoni Rossi, salsa di Acciughe e Bagnetto verde
Tajarin al Ragù
Guancia di Vitello Brasata al Nebbiolo
Panna Cotta**

€ 37,00

Il pane è di nostra produzione, a base di farina biologica
(The bread is home-made, with biological flour)

In questo esercizio serviamo acqua potabile trattata e gassata (D.Lgs. n. 181/2003)
(In this restaurant we serve filtered and carbonated drinking water)

Pane e Coperto (Service) € 2,00

***Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura a -18°**

**For the availability requirements of the product or of conservation, some foods may have undergone a reduction treatment in temperature to -18 °*

***Si richiede ai Sig. clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il personale è disponibile a fornire il MENU ALLERGENI con le specifiche informazioni su ogni preparazione.**

**We ask customers to report any food allergies or intolerances. The staff is available to provide the ALLERGENS MENU with specific information on each preparation.*

I Dolci

La Panna Cotta € 6,50
(Traditional Panna Cotta)

Trittico alla Nocciola “Tonda Gentile” I.G.P € 7,50
(Selection of three Hazelnuts desserts)

“Passione” di Langa € 7,00
(Langa “Passion”)

**Pesche in infusione di Spezie Autunnali
con Gelato all’Amaretto € 6,50**
(Spiced Peaches with Amaretto Ice cream)

Fondente Viola € 7,00
(Dark Chocolate Cream flavoured with Violet)

Sorbetto con Frutta fresca e Grappa Aromatica di Moscato € 6,50
(Fresh Fruit Sorbets with Grappa of Moscato)

Selezione di Gelati artigianali € 5,00
(Homemade Ice Cream)