

Menù

Gli Antipasti/Starters

Monfortina (Carpaccio di coscia marinato) con spuma di Murazzano D.O.P € 10,00
(Finely slices of marinated raw Veal with Murazzano DOP cheese Foam)

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

La Finanziara Piemontese € 12,00
(piatto della tradizione con frattaglie, verdure, funghi)
(Old traditional dish made with offal, vegetables and mushrooms)

Filetto di Anguilla in Carpione al profumo di Basilico greco € 12,00
(Eel fish Fillet in Carpione with fresh Greek Basil)

Peperoni alla Fiamma con salsa rustica di Germano € 10,00
(Roasted Peppers dressed with Germano's sauce)

I Primi Piatti/Main Courses

*La pasta fresca di nostra produzione è impastata a mano, con farine e uova di piccoli produttori locali.
(The fresh pasta of our production is 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 ragout)

Tjarin al Tartufo Nero estivo Scorzone € 15,00
(Tjarin with Scorzone Black summer Truffle)

Raviolini al Plin ai tre arrostiti mantecati al Burro e Salvia € 14,00
(Homemade little Ravioli filled with Meat and Vegetables dressed with Butter and Sage)

Ravioli di Borragine e Ricotta con coulis di Pomodoro € 14,00
(Ravioli of Borage and Ricotta with Tomato coulis)

Risotto Carnaroli allo Chardonnay e Bra duro *min 2 persone* € 13,00
(Carnaroli Risotto creamy with Chardonnay Wine and Bra duro Cheese *min 2 people*)

WI-FI: OsteriaDeiCatari-WiFi
password: OsteriaCatari1998

I Secondi Piatti/Meat Courses

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

Faraona arrosto con salsa Bernaise € 18,00
(Roast Guinea Fowl meat with Béarnaise sauce)

Entrecote di Giovenca 110 gg di frollatura € 22,00
(Very tender beef meat - maturation of 110 days)

Tartare di Melone, salsa Tzatziki e caviale di Melanzane € 15,00
(Melon tartare, Tzatziki sauce and Eggplant caviar)

I Formaggi/Cheese

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

Menù Fisso Degustazione dell'Osteria/Fixed Tasting Menu € 40,00

**Monfortina con spuma di Murazzano D.O.P
Peperoni alla Fiamma con salsa rustica di Germano
Tajarin al Ragù di Salsiccia di Bra
Guancia di Vitello Brasata al Nebbiolo
Trittico alla Nocciola**

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 (Table, Service and Bread) € 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/Desserts

Semisfera a specchio al Cioccolato bianco e Lamponi € 7,00
(White Chocolate Half-sphere with Raspberries)

Trittico alla Nocciola “Tonda Gentile” I.G.P € 8,00
(Selection of three Hazelnuts desserts)

Frolla, Lemon Curd e mousse al Seirass € 7,00
(Pastry with Lemon Curd and fresh Seirass cheese mousse)

Torta al Cioccolato Fondente € 7,00
(Dark Chocolate Cake)

Carpaccio di Ananas con Sorbetto alla Salvia € 7,00
(Pineapple Carpaccio with Sage Sorbet)

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



MENU'



VINI