

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)

Pan Brioches al Nero di Seppia, Burro e Acciughe € 12,00
(Squid Ink, Pan Brioches, Butter and Anchovies)

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

Filetto di Anguilla al Balsamico, Peperone e Chips di Polenta € 13,00
(Eel fish Fillet with Balsamico, Peppers and Polenta Chips)

Cardo, Acciuga e Crema di Topinambour € 12,00
(Thistle, Anchovies and Jerusalem Artichoke cream)

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)

Gnocchetti viola, brodo Dashi, Trota Iridea e suo Caviale € 15,00
(Purple Gnocchi, Dashi broth, with Trout fish and its Caviar)

Agnolotti del Plin ai tre arrostiti mantecati al Fondo Bruno € 14,00
(Homemade Agnolotti filled with Meat and Vegetables dressed with brown stock)

Ravioli ripieni di Zucca al burro e fiocchi di Mandorle € 14,00
(Ravioli of Pumpkins with Butter and Almonds)

Risotto Carnaroli al Nebbiolo e Fonduta di Parmigiano *min 2 persone* € 13,00
*(Carnaroli Risotto creamy with Nebbiolo wine and Parmesan fondue *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*)

I tre Bolliti e le tre Salse € 22,00
(*Three Boiled Meat with three sauces*)

Faraona arrosto, purea di Fagioli e Zabajone salato € 18,00
(*Roast Guinea Fowl meat with Bean puree and salty Zabajone*)

Entrecote di Giovenca 110 gg di frollatura € 23,00
(*Very tender beef meat - maturation of 110 days*)

La Bagna Caoda con “Aglio di Caraglio” o “Aglio Nero” € 18,00
(*The typical “Bagna Caoda” sauce with Caraglio Garlic or Black Garlic*)

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
Cardo, Acciuga e Crema di Topinambour
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

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

Passione di Langa € 7,00
(Passion of Langa)

Torta al Cioccolato Fondente, Lamponi e profumi del sottobosco € 8,00
(Dark Chocolate Cake with Raspberries and scents of the undergrowth)

Tarte Tatin con Gelato alla Vaniglia € 7,00
(Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice-Cream)

Mont Blanc e Salsa ai Cachi € 8,00
(Chestnuts Mont Blanc with Persimmon Sauce)

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