

Menù

Gli Antipasti/Starters

Monfortina (Carpaccio di coscia marinato) con spuma di Murazzano e scaglie di Mandorle tostate € 10,00

(Finely slices of marinated raw Veal with Murazzano cheese and toasted Almonds)

La Finanziere Piemontese € 13,00

(piatto della tradizione con frattaglie, verdure, funghi)

(Old traditional dish made with offal, vegetables and mushrooms)

Trota marinata agli Agrumi, Panna acida e brodo Dashi € 12,00

(Marinated Trout with citrus fruits, sour cream and Dashi jelly)

Pan Brioches al Nero di Seppia, Burro e Acciughe € 12,00

(Squid Ink Pan Brioches, Butter and Anchovies)

Peperoni croccanti in Salse Rustiche € 10,00

(Peppers in Rustic Sauces)

Insalata Aromatica € 10,00

(Insalata, albicocche, noci, sedano, pomodorini, cipolla, shiso, semi e aceto di ribes)

(Mixed Salade)

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 Burro e Tartufo Nero € 18,00

(Finely home-made Tagliatelle dressed with Butter and Black Truffle)

Gnocchetti di patate al Polpo e Pomodorini Datterini € 15,00

(Potato gnocchi creamed with Octopus and Cherry Tomatoes)

Raviolini del Plin ai tre arrostiti al Burro e Salvia € 14,00

(Homemade Ravioli filled with Meat and Vegetables dressed with Butter and Sage)

Risotto Carnaroli al Pesto e Pomodoro *min 2 persone* € 13,00

*(Carnaroli Risotto creamy with Pesto and Tomatoes *min 2 people*)*

I Secondi Piatti/Meat Courses

Guancia di Vitello Brasata al Nebbiolo € 18,00
(Cheek Beef braised in Nebbiolo Wine sauce)

Tinca Gobba Dorata d.o.p in panure di Erbe Aromatiche € 20,00
(Tench Gobba Dorata d.o.p breaded with Aromatic Herbs)

Tartare di Barbabietola arrosto, Piselli e finto Tuorlo € 16,00
(Roasted beetroot tartare, peas and fake egg yolk)

Entrecote di Giovenca 110 gg di frollatura “Selezione Cordero” € 27,00
(Very tender beef meat - maturation of 110 days “Cordero Selection”)

I Formaggi/Cheese

**Selezione di Formaggi tipici piemontesi
di Franco Parola – Saluzzo (CN) € 15,00**
(Local Cheese selection from Franco Parola - Saluzzo)

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

**Monfortina con scaglie di Mandorle tostate
Peperoni Croccanti in salse rustiche
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)

Pesca ripiena scomposta € 8,00
(decomposed stuffed Peach)

Lingotto al Cioccolato bianco, Panna acida e Frutti € 8,00
(Ingot from white chocolate, sour cream and fruits)

Carpaccio di Ananas e Sorbetto al Tè Matcha € 7,00
(Pineapple Carpaccio and Matcha Tea Sorbet)

Selezione di Gelati artigianali, Caramello salato e Crumble al cioccolato € 6,00
(Selection of Homemade Ice Cream, salted caramel and chocolate crumble)



www.osteriadeicatari.com

WI-FI: OsteriaDeiCatari-WiFi
password: OsteriaCatari1998