

# Menù

## Gli Antipasti/Starters

**Monfortina (Carpaccio di coscia marinato) con spuma di Murazzano e scaglie di Mandorle tostate € 12,00**

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

**La Finanziera Piemontese € 14,00**

*(piatto della tradizione con frattaglie, verdure, funghi)*

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

**Anguilla laccata alla Soia, Spinaci, aceto di Ribes e Nocciole € 14,00**

*(Soy lacquered Eel fish with spinach, currant vinegar and hazelnuts)*

**Battuta di Fassona al coltello, Tuorlo cotto e Limone € 13,00**

*(Piedmontese Fassona Veal Raw Steak tartare)*

**Cardo Gobbo, Acciughe su Crema di Topinambour e Pere Madernassa € 13,00**

*(Thistle, Anchovies on Jerusalem Artichoke cream and Pears)*

## 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 € 13,00**

*(Finely home-made Tagliatelle dressed with Bra Sausage ragout)*

**Tjarin al Burro e Tartufo Nero € 20,00**

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

**Gnocchetti di patate e Castagne, crema al Gorgonzola e Barbabietola € 15,00**

*(Potato and chestnut gnocchi with Gorgonzola and beetroot cream)*

**Raviolini del Plin ai tre arrostiti al Burro e Salvia € 15,00**

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

**Risotto Carnaroli alla Parmigiana e Vino rosso *min 2 persone* € 15,00**

*(Carnaroli Risotto creamy with Parmesan and Red wine *min 2 people*)*

## I Secondi Piatti/Meat Courses

**Guancia di Vitello Brasata al Nebbiolo € 20,00**  
*(Cheek Beef braised in Nebbiolo Wine sauce)*

**Cuore di Baccalà su Polenta bianca e Cipollotti € 23,00**  
*(Cod fish fillet, white polenta and little onions)*

**Zucca arrosto, Majonese vegana e salsa ai Fichi (Vegan) € 18,00**  
*(Roasted Pumpkin, Vegan Mayonnaise and Fig Sauce)*

**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 € 42,00**

**Monfortina con scaglie di Mandorle tostate  
Cardo Gobbo, Acciughe su Crema di Topinambour e Pere  
Tajarin al Burro e Salvia  
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

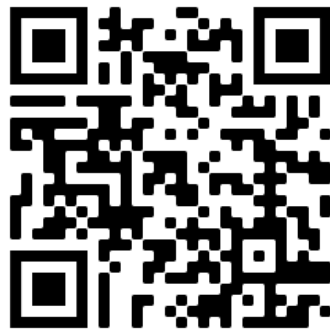
**Trittico alla Nocciola “Tonda Gentile” I.G.P € 8,00**  
*(Selection of three Hazelnuts desserts)*

**Torta di cioccolato e Mandarino € 8,00**  
*(Chocolate cake and mandarin)*

**Monte Bianco scomposto, Cachi e Frosting al Mascarpone € 8,00**  
*(Customized Mont Blanc, Persimmon and Mascarpone Frosting)*

**Pere Cotte al Vino e noci caramellate € 7,00**  
*(Cooked Pears in Wine and Caramelized Walnuts)*

**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](http://www.osteriadeicatari.com)**

**WI-FI: OsteriaDeiCatari-WiFi**  
**password: OsteriaCatari1998**