

il Tradizionale € 47,00

PER UNA PERSONA-PORZIONI RIDOTTE RISPETTO ALLA CARTA

ANTIPASTI

LA MONFORTINA (CARPACCIO DI COSCIA MARINATO)
CON SPUMOSO DI ROCCAVERANO E NOCI
Marinated raw veal with goat cheese foam and walnuts

alla carta € 14,00

CREMA DI ZUCCA MANTOVANA,
UOVO POCHET, OLIO NOCCIOLA
E I SUOI SEMI

Mantuan pumpkin cream, poached egg,
hazelnut oil and its seeds

alla carta € 12,00

PRIMO

TAJARIN AL RAGÙ DI SALSICCIA
Fine homemade tagliatelle dressed with sausage ragù

alla carta € 16,00

SECONDO

OSSOBUCO BRASATO AL NEBBIOLO
Tender beef ossobuco stew braised in Nebbiolo wine

alla carta € 22,00

DOLCE

IL NOSTRO BUNET AL CACAO E AMARETTI
Our traditional Piedmontese pudding with cocoa and amaretti biscuits

alla carta € 8,00



WI-FI: OsteriaDeiCatari-WiFi
password: OsteriaCatari998



Il Creativo € 42,00

PER UNA PERSONA-PORZIONI RIDOTTE RISPETTO ALLA CARTA

ANTIPASTO

PEPERONE DI CARMAGNOLA ARROSTO, 
SALSA ALLE PESCHE, PANE E PREZZEMOLO
Roasted Carmagnola pepper, peach sauce, bread and parsley
alla carta € 14,00

PRIMO

TAGLIATELLE ALLE CASTAGNE,
FORMAGGIO BLU E GASTRIQUE DI MORE 
Chestnut tagliatelle, blue cheese and blackberry gastrique
alla carta € 16,00

SECONDO

TRIPPA DI FUNGHI REISHI 
Reishi mushroom 'tripe' 
alla carta € 22,00

DOLCE

GELATO AL MISO BIANCO, 
VINO ROSSO E PERE  ON REQUEST
White miso ice cream, red wine and pears
alla carta € 8,00



WI-FI: OsteriaDeiCatari-WiFi
password: OsteriaCatari1998



Alla Carta

ANTIPASTI

GIRELLINO DA LATTE IN SALSA TONNATA *ANTICA RICETTA

Milk-fed veal round in tuna sauce according to the 'ancient recipe' € 16,00



INSALATA DI CAVOLO CAPPuccio, BARBABIETOLA DI CHIOGGIA,
MANDORLE E CAVIALE DI SESAMO

Cabbage and Chioggia beet salad with almonds and sesame caviar € 14,00



CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO, CRUMBLE AI PORCINI,
GEL DI SHISO E LIMONE BRUCIATO

steak tartare, porcini mushroom crumble, shiso gel and charred lemon. € 15,00



PRIMI

RAVIOLINI DEL PLIN AI TRE ARROSTI AL BURRO ED ERBETTE € 17,00

Homemade ravioli filled with meat and vegetables dressed with butter and herbs

RISOTTO AL CASTELROSSO, GEL DI MIELE E PORRO MIN 2 PERSONE

Castelrosso cheese risotto, honey gel and leek min 2 people € 20,00



SECONDI

COSTATA DI FASSONA ALLA GRIGLIA CON L'OSSO

Cottura medio/sangue - Minimo 600 g (consigliata per 2 persone)

Grilled Fassona bone-in rib-eye steak

Medium/rare - Minimum 600g (recommended for 2 people) € 50,00



CONTORNI DEL GIORNO

Vegetables side dishes of the day € 8,00



TAGLIERI

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI PIEMONTESE

Our curated selection of local Piedmontese cheeses € 18,00



AFFETTATI MISTI DAL SALUMIFICIO BENESE

Mixed cold cuts from the local Benese delicatessen € 18,00



MISTO AFFETTATI E FORMAGGI

Mixed selection of cold cuts and cheeses € 20,00



DOLCI

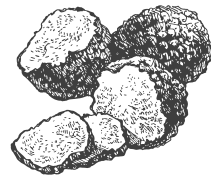
TRITTICO ALLA NOCCIOLA *TONDA GENTILE TRILOBATA* IGP
(TORTINO, GELATO E SPUMA)

Hazelnut trilogy : selection of three desserts: cake, ice-cream and foam € 9,00



Selezione Tartufo Nero € 80,00

PER UNA PERSONA-PORZIONI RIDOTTE RISPETTO ALLA CARTA



ANTIPASTO

CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO, CREMA AL TUORLO E TARTUFO NERO

Steak tartare with egg yolk cream and black truffle € 23,00



PRIMO

TAJARIN AL BURRO E TARTUFO NERO

Finely home-made tagliatelle dressed with black truffle butter and fresh flakes € 25,00



SECONDO

ROLATA DI FARAONA E BEURRE BLANC AL TARTUFO NERO

Guinea fowl rollade with beurre blanc and black truffle € 35,00



DOLCE

PASSIONE DI LANGA

gelato al frutto della passione, crumble al cacao, cioccolato bianco e tartufo nero

Passion fruit ice cream, cocoa crumble, white chocolate, and black truffle € 15,00



Selezione Tartufo Bianco €

20 gr. di Tartufo Bianco inclusi

PER UNA PERSONA-PORZIONI RIDOTTE RISPETTO ALLA CARTA



ANTIPASTO

CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO E TARTUFO BIANCO

Steak tartare with white truffle € 13,00 tartufo escluso



PRIMO

TAJARIN AL BURRO D'ALPEGGIO E TARTUFO BIANCO

Finely home-made tagliatelle dressed with mountain butter and white truffle € 14,00 tartufo escluso



SECONDO

FONDUTA D.O.P E UOVO ALLA COQUE E TARTUFO BIANCO

D.O.P. fondue and soft-boiled egg € 20,00 tartufo escluso



DOLCE

CRÈME BRÛLÉE AL MOSCATO D'ASTI E TARTUFO BIANCO

Crème brûlée made with Moscato d'Asti wine € 8,00 tartufo escluso



Truffle price

€ per gr.