

MENU' DELL'OSTERIA AL TAGLIERE

I NOSTRI TAGLIERI:

- PICCOLO (*small – petite*) € 18.00
- MEDIO (*medium – moyenne*) € 28.00
- GRANDE (*large – grand*) € 40.00
- SELEZIONE DI FORMAGGI CON LE SUE MARMELLATE € 18.00

*Castelrosso delle Valli Biellesi, Blu di Lanzo, Toma del Censo, Bra Dop, Raschera
d'alpeggio Dop, Robiola di capra di Roccaverano
(Our selection of local cheeses with different jams –
Le notre assortiment de fromages locaux avec confitures variées)*

GLI ANTIPASTI PIEMONTESI:

- TOMINI MISTI CON BAGNETTO ROSSO, VERDE ED AL MIELE E NOCI € 12.00
(tomini cheese with our sauces – tomini avec ses sauces)
- ANTICA GIARDINIERA PIEMONTESE (*piedmontese veggie*) € 13.00
antipasto – entrée piémontaise aux légumes)
- TONNO DI CONIGLIO DELLA TRADIZIONE CONTADINA (*rustic*) € 14.00
piedmontese rabbit – lapin rustique piémontais)
- ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE CON BURRO AROMATIZZATO AL POMODORO E CROSTINI DI PANE € 14.00
(anchovies, green herb sauce – anchis, bagnet vert)
- FILETTO DI TROTA IN CARPIONE, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA E FRUTTO DEL CAPPERO € 15.00
(trout fillet in carpione - filet de truite au carpione)
- DEGUSTAZIONE DEI 5 ANTIPASTI € 26.00
(tasting of 5 appetizer – degustazione de 5 entrées)

- VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE DI FASSONE COALVI € 16.00
(Coalvi veal roastbeef with tuna sauce – Coalvi veau avec sauce au thon)
- BATTUTA DI FASSONE COALVI, MOSTARDA DI ALBICOCCHE MOUSSE AL BLU DI CUNEO E SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE € 16.00
(fassona beef with apricot mustard, Cuneo blue cheese mousse and toasted almonds – fassona hachée au couteau, moutarde d'abricots, mousse au bleu de Cuneo et amandes toastées)
- BIS DI CARNE DI FASSONE COALVI: € 16.00
(bis of meats – bis de viandes)

I NOSTRI PRIMI:

- AGNOLOTTI PIEMONTESI AL SUGO D'ARROSTO € 16.00
(piemontese ravioli with roast sauce – ravioli piemontaise a la sauce rotie)
- TAGLIATELLE AL RAGU' DI SCOTTONA COALVI € 15.00
(maccheroni with scottona beef ragù – maccheroni avec ragout de scottona boeuf)
- TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO ESTIVO € 18.00
(summer black truffle tagliolini – tagliolini au truffe noir d'été)
- MEZZE MANICHE CON PESTO DI BARBABIETOLA, GUANCIALE PIEMONTESE CROCCANTE E GRANA A SCAGLIE € 15.00
(pasta with beetroot pesto - pasta au pesto de betterave)

LE NOSTRE CARNI DI FASSONE COALVI:

- COSTATA DI FASSONE COALVI ACCOMPAGNATA DA VERDURE ALLA GRIGLIA (700-750gr) € 34.00
(beef steak with grilled vegetables – cotè de boeuf avec legumes grilles)
- FILETTO DI FASSONE DI MANZO COALVI CON CAROTE GLASSATE AL FORNO E SALSA AI LAMPONI € 32.00
(beef fillet – filet de bœuf)

I SECONDI DELLA TRADIZIONE:

- GUANCIOOTTO DI BOVINO BRASATO AL BARBERA CON PATATE CROCCANTI ALLE ERBE AROMATICHE € 24.00
(beef cheek brazed in barbera – joue de boeuf brasée au barbera)
- ROLLATA DI CONIGLIO LARDELLATO SU CREMA DI PISELLI, FAGIOLINI ARROSTITI E LAMELLE DI TARTUFO NERO € 24.00
(larded rabbit roll, pea cream & black truffle – roulade de lapin, crème de pois & truffe noire)
- CARPACCIO DI SOTTO FILETTO DI FASSONE COALVI MARINATO AL VINO BRULÉ, RUCOLA, PESCHE, NOCI E SCAGLIE DI CASTELMAGNO € 22.00
(fassona carpaccio, mulled wine & castelmagno – carpaccio de fassona, vin chaud & castelmagno)
- CARPIONE MISTO ALLA PIEMONTESE € 20.00
(piemontese carpione mix – carpione piémontais mixte)
- MILLEFOGLIE DI VERDURE PRIMAVERILI, CREMA DI ROBIOLA ROCCAVERANO E PAGLIA DI CIPOLLOTTI € 18.00
(spring vegetable millefoglie – millefoglie de légumes de printemps)
- DOLCI DELL'OSTERIA (*dessert*) € 6.00
- COPERTO (*covert charge – couvert*) € 2.50



Nasce nel 2008 dal desiderio di portare in città un piccolo angolo di montagna. Piemontesi da generazioni, provenienti da Ostana (piccolo comune dell'alta valle del Po ai piedi del Monviso), la famiglia Lombardo si è impegnata nel progetto ambizioso di creare in uno dei più suggestivi angoli di Torino (il Quadrilatero Romano) una trattoria con le più tipiche caratteristiche dell'osteria montana. Rispolverando tutti gli arnesi da lavoro usati dagli anziani ai tempi di guerra, conservati e ormai dimenticati nelle "feniere" di Ostana. L'Osteria al Tagliere trasmette la tradizione in un ambiente caldo e casareccio che ricorda le accoglienti baite dei piccoli comuni montani, a ricordare un rifugio alpino sono di grande aiuto le mura e le volte in mattoni d'epoca romana e il caminetto antico rimesso in funzione allo scopo di rendere l'ambiente ancora più caldo. Una cucina tradizionale ma introvabile per le sue ricette ricercate nelle tradizioni piemontesi e montane ormai dimenticate.

* I nostri prodotti sono lavorati freschi e abbattuti secondo le norme vigenti

** Alcuni prodotti possono avere origine surgelati

*** NEI NOSTRI PIATTI SONO PRESENTI ALLERGENI PER L'ELENCO COMPLETO E PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

* Our products are processed fresh and cut down according to the current rules

** These products may have frozen origin

*** FOR THE FULL LIST OF ALLERGENS AND FOR MORE INFORMATION CONTACT THE ROOM STAFF

* Nos produits sont transformés frais et coupés selon les règles actuelles

** Ces produits peuvent avoir une origine congelée

*** POUR LA LISTE COMPLÈTE DES ALLERGÈNES ET POUR PLUS D'INFORMATIONS CONTACTEZ LE PERSONNEL DE LA CHAMBRE

