

MENU' DELL'OSTERIA AL TAGLIERE

I NOSTRI TAGLIERI E LE NOSTRE SELEZIONI

- TAGLIERE PICCOLO ⁷⁻⁸⁻¹² (small- petite) € 18.00
- TAGLIERE MEDIO ⁷⁻⁸⁻¹² (medium – moyenne) € 28.00
- TAGLIERE GRANDE ⁷⁻⁸⁻¹² (large – grand) € 40.00
- SELEZIONE DI FORMAGGI CON LE SUE MARMELLATE ⁷⁻⁸⁻¹²
Castelrosso delle Valli Biellesi, Blu di Lanzo, Toma del Censo, Bra Dop, Raschera d'Alpeggio, Robiola di Roccaverano. € 22,00

GLI ANTIPASTI PIEMONTESI:

- TOMINI MISTI CON BAGNETTO ROSSO, VERDE ED AL MIELE E NOCI ⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹² € 13.00
(Tomini cheese with our sauces – Tomini avec ses sauces traditionnels)
- CAPRICIOSA RIVISITATA DI TACHINELLA PEPPERONE ARROSTITO, UOVO, CAPPERI E PATATE ³⁻⁸⁻¹⁰⁻¹² € 14.00
(Revisited turkey capricciosa salad with roasted peppers, egg, capers and potatoes – Salade capricciosa revisitée de dinde avec poivrons rôtis, œuf, câpres et pommes de terre)
- ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE CON BURRO AROMATIZZATO AL POMODORO E CROSTINI DI PANE ⁴⁻⁷⁻⁸ € 15.00
(Green anchovies – Anchois vert)
- ANTICO ANTIPASTO GIANDUJA DEL PIEMONTE ⁴⁻⁹⁻¹² € 13.00
(Traditional Piedmont-style starter “Gianduja” – Ancienne entrée piémontaise “Gianduja”)
- FILETTO DI TROTA IN CARPIONE SU MISTICANZA DI VERDURE DI STAGIONE ⁴⁻¹² € 15.00
(Trout fillet marinated in carpione served on seasonal mixed vegetables – Filet de truite en carpione servi sur une salade de légumes de saison)
- DEGUSTAZIONE DEI 5 ANTIPASTI ⁷ € 28.00
(Testing of 5 appetizers- Dégustation de 5 entrées)
- BATTUTA DI FASSONE COALVI, PERE CONFIT, MOUSSE DI GORGONZOLA E NOCI ⁷⁻⁸⁻¹² € 18.00
(Hand-chopped Fassone beef (COALVI) with confit pears, Gorgonzola mousse and walnuts – Tartare de bœuf Fassone (COALVI) avec poires confites, mousse de Gorgonzola et noix)
- VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE DI FASSONE COALVI ³⁻⁴⁻¹⁰ € 17.00
(Piedmontese vitello tonnato, Fassone veal – Vitello tonnato piémontais, veau Fassone)
- BIS DI CARNE DI FASSONE COALVI ⁸⁻¹² € 17.00
(Encore of Fassone Beef – Reppel de Boeuf)

I NOSTRI PRIMI:

- **AGNOLOTTI PIEMONTESI AL SUGO D'ARROSTO**^{1-3-8-9-12-*} € 17.00
(Piedmontese agnolotti, roast sauce – Agnolotti piémontais, sauce de rôti)
- **MACCHERONCINI AL RAGU' DI FASSONE COALVI**^{1-3-8-9-12-*} € 15.00
(Maccheroncini, Fassone beef ragù – Maccheroncini, ragù de bœuf Fassone)
- **MEZZA MANICA CON PESTO DI BARBABIETOLA TURGIA CROCANTE E TERRA DI NOCIOLE**^{1-3-7-8-*} € 14.00
(Pasta with beetroot pesto, crispy cheese and hazelnut crumble – Pâtes au pesto de betterave, fromage croustillant et crumble de noisettes)
- **TAJARIN AL TARTUFO NERO SCORZONE NOSTRANO**^{1-3-7-*} € 18.00
(Tjarin pasta with local black summer truffle – Tjarin à la truffe noire d'été locale)

LE NOSTRE CARNI DI FASSONE COALVI:

- **COSTATA DI FASSONE COALVI ACCOMPAGNATA DA VERDURE ALLA GRIGLIA (700-750gr)**¹² € 36.00
(Rib steak, grilled vegetables – Côte de bœuf, légumes grillés)
- **FILETTO DI FASSONE DI MANZO COALVI E SALSA AL VINO ROSSO CON PATATE CASERECCHE**¹² € 34.00
(Fassone beef fillet (COALVI) with red wine sauce and homemade-style potatoes – Filet de bœuf Fassone (COALVI) avec sauce au vin rouge et pommes de terre maison)

I SECONDI DELLA TRADIZIONE:

- **CARNE DI VITELLO COALVI AL ALBESE MARINATO ALLA VECCHIA MANIERA CON SCAGLIE DI GRANA**⁷ € 20.00
(Coalvi veal Albese-style, marinated with Grana cheese shavings – Veau Coalvi à l'Albese, mariné à l'ancienne avec copeaux de Grana)
- **GUANCIOTTA DI BOVINO BRASATO AL BARBERA CON PUREA DI FAVE E BROCCOLO ARROSTITO**^{8-9-12-*} € 24.00
(Braised beef cheek in Barbera wine with fava bean purée and roasted broccoli – Joue de bœuf braisée au Barbera avec purée de fèves et brocoli rôti)
- **CARPIONE MISTO ALLA PIEMONTESE (MILANESE, ZUCCHINE, UOVA E TROTA)**³⁻⁴⁻¹² € 19.00
(Mixed Piedmont-style carpione: chicken, zucchini, eggs and trout – Carpione mixte à la piémontaise : poulet, courgettes, œufs et truite)
- **MILLEFOGLIE DI VERDURE CON FONDUTA DI GRANA**⁷⁻⁸ € 18.00
(Seasonal vegetable mille-feuille, Castelmagno – Millefeuille de légumes de saison, Castelmagno)
- **DOLCI DELL'OSTERIA** (dessert) € 6.00
- **COPERTO** (covert charge – couvert) € 2.50

ELENCO ALLERGENI (REG.1169/2011)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
 2. CROSTACEI e prodotti derivati
 3. UOVA e prodotti derivati.
 4. PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
 5. ARACHIDI e prodotti derivati.
 6. SOIA e prodotti derivati
 7. LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
 8. FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
 9. SEDANO e prodotti derivati
 10. SENAPE e prodotti derivati
 11. Semi di SESAMO e prodotti derivati
 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
 13. LUPINI e prodotti derivati
 14. MOLLUSCHI e prodotti derivati
- (*) PRODOTTI SURGELATI, CONGELATI, ABBATUTI E DECONGELATI

Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento o sul registro allergeni

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni