

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 veggio*) € 13.00
antipasto – entrée piémontaise aux légumes)
- ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE CON BURRO AROMATIZZATO € 14.00
AL POMODORO E CROSTINI DI PANE
(anchovies, green herb sauce – anchis, bagnet vert)
- PEPERONE DI CARMAGNOLA CON BAGNA CAODA € 14.00
(carmagnola pepper with bagna caoda – poivre carmagnole à la bagna caoda)
- FLAN DI ZUCCA CON FONDUTA DI TOMA E CROCCANTE DI COPPA DI SUINO DEL CUNEESE € 14.00
*(pumpkin flan with toma fondue and crispy pork cup --
flan de potiron avec fondue toma et coupe de porc croustillante)*
- 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)
- TARTARE DI FASSONE COALVI MARINATO AL LIMONE, TARTUFO UNCINATO AUTUNNALE CON SCAGLIE DI GRANA E TUORLO PASTORIZZATO € 16.00
(Coalvi fassone tartare with lemon, truffle, parmesan flakes and pasteurized yolk- tartare de fassone Coalvi au citron, truffe, parmesan et jaune pasteurisé)
- 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 piémontaise 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 UNCINATO AUTUNNALE** € 18.00
(*summer black truffle tagliolini – tagliolini au truffe noir d'été*)
- **RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA, TURGIA CROCCANTE E MOUSSE DI BLU DI CUNEO** € 16.00
(*risotto with pumpkin cream -- risotto à la crème de potiron*)

LE NOSTRE CARNI DI FASSONE COALVI:

- **COSTATA DI FASSONE COALVI ACCOMPAGNATA DA VERDURE ALLA GRIGLIA (700-750gr)** € 36.00
(*Coalvi beef steak with grilled vegetables – Coalvi coté de boeuf avec legumes grillés*)
- **FILETTO DI FASSONE DI MANZO COALVI PERE MARTIN COTTE AL VINO ROSSO SPEZIATO, BLU DI LANZO SBRICCIOLATO E NOCCIOLE TOSTATE CROCCANTI** € 34.00
(*fassone fillet of beef Coalvi cooked in spicy red wine-- filet de bœuf fassone Coalvi cuit au vin rouge épicé*)

I SECONDI DELLA TRADIZIONE:

- **GUANCIO DI BOVINO BRASATO AL BARBERA CON PATATE CROCCANTI ALLE ERBE AROMATICHE** € 24.00
(*beef cheek braised in barbera – joue de boeuf brasée au barbera*)
- **PETTO D'ANATRA GLASSATO AL MIELE E ACETO, PUREA DI CASTAGNE E CICORIA SPADELLATA** € 26.00
(*duck breast glazed with honey and vinegar-- magret de canard glacé au miel et vinaigre*)
- **FUJOT DI BAGNA CAODA COL SUO GIARDINO DI VERDURE** € 22.00
(*fujot of bagna caoda with his vegetable garden—fujot de bagna caoda avec son potager*)
- **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

