

# MENU' DELL'OSTERIA AL TAGLIERE

## **I NOSTRI TAGLIERI E LE NOSTRE SELEZIONI**

- TAGLIERE PICCOLO (small- petite) € 18.00
- TAGLIERE MEDIO (medium – moyenne) € 28.00
- TAGLIERE GRANDE (large – grand) € 40.00
- SELEZIONE DI FORMAGGI CON LE SUE MARMELLATE € 22.00
- Castelrosso delle Valli Biellesi, Blu di Lanzo, Toma del Censo, Bra Dop, Raschera d'Alpeggio, Robiola di Roccaverano.

## **GLI ANTIPASTI PIEMONTESI:**

- TOMINI MISTI CON BAGNETTO ROSSO, VERDE ED AL MIELE E NOCI € 15.00  
(Tomini cheese with our sauces – Tomini avec ses sauces traditionnels)
- PEPERONI DI CARMAGNOLA CON BAGNA CAUDA € 14.00  
(Peppers with garlic and anchovies' sauce – Poivrons à la sauce à l'ail et aux anchois)
- ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE CON BURRO AROMATIZZATO AL POMODORO E CROSTINI DI PANE. € 15.00  
(Green anchovies – Anchois vert)
- CAPUNET DELLA TRADIZIONE GRATINATO AL FORNO SU DELICATO DI CASTELROSSO. € 15.00  
(Oven rolls with Castelrosso cheese fondue – Rolleaux au four avec fondue de fromage)
- FLAN AI FORMAGGI CON SALSINA AGRO DOLCE AI FRUTTI ROSSI. € 14.00  
(Cheese flan, red berry agrodolce – Flan aux fromages, agrodolce aux fruits rouges)
- DEGUSTAZIONE DEI 5 ANTIPASTI. € 28.00  
(Testing of 5 appetizers- Dégustation de 5 entrées)
- BATTUTA DI FASSONE COALVI CON SALSINA DI ROBIOLA DI ROCCAVERANO E CHIPS DI TOPINAMBUR. € 18.00  
(Tartare of Fassone Beef with artichokes and cheese – Tartare de Boeuf Fassone avec artichauts et fromage)
- VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE DI FASSONE COALVI € 17.00  
(Coalvi veal roastbeef with tuna sauce – Coalvi veau avec sauce au thon)
- BIS DI CARNE DI FASSONE COALVI: € 17.00  
(Encore of Fassone Beef – Reppel de Boeuf)

## **I NOSTRI PRIMI:**

- **AGNOLOTTI PIEMONTESI AL SUGO D'ARROSTO** **€ 17.00**  
(Piedmontese agnolotti, roast sauce – Agnolotti piémontais, sauce de rôti)
- **MACCHERONCINI AL RAGU' DI FASSONE COALVI** **€ 15.00**  
(Maccheroncini, Fassone beef ragù – Maccheroncini, ragù de bœuf Fassone)
- **RISOTTO VERDE AGLI ASPARAGI, CARPACCIO DI BARBABIETOLA E POLVERE DI OLIVE** **€ 16.00**  
(Green asparagus risotto, beetroot carpaccio, olive powder – Risotto vert aux asperges, carpaccio de betterave, poudre d'olives)
- **TAGLIOLINO CON AGNELLO BRASATO ALL'ARNEIS BATTUTO AL COLTELLO** **€ 16.00**  
(Tagliolini, braised lamb, Arneis – Tagliolini, agneau braisé à l'Arneis)

## **LE NOSTRE CARNI DI FASSONE COALVI:**

- **COSTATA DI FASSONE COALVI ACCOMPAGNATA DA VERDURE ALLA GRIGLIA (700-750gr)** **€ 38.00**  
(Rib steak, grilled vegetables – Côte de bœuf, légumes grillés)
- **FILETTO DI FASSONE DI MANZO COALVI CON PATATE ARROSTITE ALLE ERBE AROMATICHE.** **€ 36.00**  
(Beef fillet, roasted potatoes– Filet de bœuf,)

## **I SECONDI DELLA TRADIZIONE:**

- **COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO MARINATE AGLI AGRUMI, RIDUZIONE AI FRUTTI ROSSI E ASPARAGI CROCCANTI** **€ 24.00**  
(Citrus lamb chops, red berry reduction, crispy asparagus – Côtelettes d'agneau aux agrumes, réduction fruits rouges, asperges croquantes)
- **GUANCIO DI BOVINO BRASATO AL BARBERA E PATATE CROCCANTI ALLE ERBE AROMATICHE.** **€ 26.00**  
(Barbera-braised beef cheek, herb potatoes – Joue de bœuf braisée au Barbera, pommes de terre aux herbes)
- **FUJOT DI BAGNA CAUDA COL SUO GIARDINO DI VERDURE** **€ 22.00**  
(Bagna cauda, seasonal vegetables – Bagna cauda, légumes de saison)
- **ROLLATA DI CONIGLIO ALL'ASTIGIANA CON PANCETTA DI SUINO MONREGALESE, MOUSSE DI FEGATINI, SALSA VERDE E RADICCHIO BRASATO.** **€ 20.00**  
(Astigiana rabbit roll, Monregalese pancetta, liver mousse, green sauce, braised radicchio – Roulade de lapin à l'Astigiana, pancetta Monregalese, mousse de foies, sauce verte, radicchio braisé)
- **MILLEFOGLIE DI VERDURE DI STAGIONE SU DELICATO AL CASTELMAGNO.** **€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**



nasce nel 2008 dal desiderio di portare in città un piccolo angolo di montagna. Piemontesi da generazioni, provenienti da Oстана (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 Oстана. 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 - \* Nos produits sont transformés frais et coupés selon les règles actuelles

\*\* Ces produits peuvent avoir une origine congelée - These products may have frozen origin

POUR LA LISTE COMPLÈTE DES ALLERGÈNES ET POUR PLUS D'INFORMATIONS

CONTACTEZ LE PERSONNEL DE LA CHAMBRE -FOR THE FULL LIST OF ALLERGENS AND FOR MORE INFORMATION CONTACT THE ROOM STA