

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
- Castelrosso delle Valli Biellesi, Blu di Lanzo, Toma del Censo, Bra Dop, Raschera d'Alpeggio, Robiola di Roccaverano. **€ 22,00**
- SELEZIONE DI SALAMI NOSTRANI
- Barolino al Tartufo, Salti in bocca, Astigiano, Cinghialotto, Fassone Coalvi. **€ 18,00**

GLI ANTIPASTI PIEMONTESI:

- TOMINI MISTI CON BAGNETTO ROSSO, VERDE ED AL MIELE E NOCI **€ 13.00**
(tomini cheese with our sauces – tomini avec ses sauces traditionnels)
- PEPPERONI DI CARMAGNOLA CON BAGNA CAUDA **€ 14.00**
(Peppers with garlic and anchovis sauce – poivrons a la sauce à l'ail et aux anchois)
- ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE CON BURRO AROMATIZZATO AL POMODORO E CROSTINI DI PANE. **€ 14.00**
(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 VIOLA AL CAVOLO, ESSENZA DI ACCIUGA , FONDUTA DI BRA, NOCCIOLE TOSTATE. **€ 16.00**
(Artichokes and leek pie on Robiola fondue with hazelnuts – tarte aux artichauts et pioreaux sur fondue de robiola avec noisettes)
- DEGUSTAZIONE DEI 5 ANTIPASTI **€ 26.00**
(Testing of 5 appetizer-degustazione de 5 entreés)
- BATTUTA DI FASSONE COALVI CON SALSA DI ROBIOLA DI ROCCAVERANO E CHIPS DI TOPINAMBUR. **€ 18.00**
(Tartare of Fassone Beef with atichokes and cheese - tartare de Boeuf Fassone avec artichauts et fromage)
- VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE DI FASSONE COALVI **€ 16.00**
(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 DEL PLIN PIEMONTESE AL SUGO D'ARROSTO** **€ 17.00**
(Piedmontese ravioli with roast sauce – Rauili Piemontaise a la sauce rotie)
- **MACCHERONCINI AL RAGU' DI FASSONE COALVI** **€ 15.00**
(maccheroni with Fassone beef ragu – maccheroni avec ragout de Fassone boeuf
- **RISOTTO AL CAVOLO ROSSO, CON CUORE DI SEIRASS, BAROLINO CROCCANTE E NOCCIOLE TOSTATE.** **€ 16.00**
(risotto with blue cheese and its mousse – risotto avec blue fromage et sa mousse)
- **PAPPARDELLE DI CINGHIALE BATTUTO AL COLTELLO** **€ 16.00**
(pappardelle with wild boar ragu – pappardelle avec ragout de verrat)

LE NOSTRE CARNI DI FASSONE COALVI:

- **COSTATA DI FASSONE COALVI ACCOMPAGNATA DA VERDURE ALLA GRIGLIA (700-750gr)** **€ 36.00**
(beef steak with grilled vegetables – cotè de boeuf avec legumes grilles)
- **FILETTO DI FASSONE DI MANZO COALVI CON CARCIOFO ARROSTITO, LA SUA DEMI-GLACE E SENAPE ANTICA.** **€ 34.00**
(filet of beef with roasted potatoes and sauce of pomegrenade – filet de boeuf avec pommes de terres roties et sauce de grenade)

I SECONDI DELLA TRADIZIONE:

- **CROSTONE DI POLENTA TARAGNA CON COTECHINO, PUREA DI LENTICCHIE E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA.** **€ 17.00**
(polenta taragna crouton with cotechino, lentil puree And caramelized red onion-croûtons de polenta taragna Avec cotechino, purée de lentilles et oignons caramélises)
- **GUANCOTTO DI BOVINO BRASATO AL BARBERA E PATATE CROCCANTI ALLE ERBE AROMATICHE.** **€ 24.00**
(beef cheek brazed in barbera with puree of tapinambur and potatoes – joue de boeuf brasée au barbera avec purée de pommes de terre et tapinambur
- **FUJOT DI BAGNA CAUDA COL SUO GIARDINO DI VERDURE** **€ 22.00**
(anchovies and garlic sauce with fresh vegetables – sauce de anchois et ail avec legumes fraiches)
- **ANTICA ZUPPA DI CIPOLLE BIONDE PIATTE PIEMONTESE GRATINATE AL BLU DI LANZO.** **€ 18.00**
(onions soup gratinated with blue cheese of Lanzo – soupe a l'oinions gratinée au fromage bleu de Lanzo
- **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 - * 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

LE POLENTE DELLA TRADIZIONE

PIEMONTESE E MONTANA

**CON FARINA DI GRANO SARACENO E AGGIUNTA DI
FARINA DI MAIS**

- **POLENTA CONCIA CON BLU DI CUNEO E
TOME D'ALPEGGIO**
(polenta with alps and blue cheese – polenta
avec fromages des alps et blue) **€ 17.00**
- **POLENTA CON LA BAGNA DEL JOUSS (**
CREMA DI LATTE, ROBIOLA, PEPE E
PEPERONCINO) DELL'ANTICA TRADIZIONE
DI OSTANA, ALTA VALLE PO
(Polenta with jouss sauce made with milk
cream, robiola cheese, black and red pepper –
polenta avec sauce a la jouss avec crème de
lait, fromage robiola, poivre et piment) **€ 17.00**
- **POLENTA E SALSICCIA DI SUINO DEL**
MONREGALESE
(polenta with pork sausage – polenta avec
sauce aux saicisses de porc) **€ 18.00**
- **POLENTA E CINGHIALE AL CIVET**
Polenta with wild board cooked civet style –
polenta avec sanglier au civet) **€ 22.00**
- **POLENTA D'L DIAU' CON RAGU' PICCANTE**
DI FASSONE COALVI
(devil's polenta with hot fassone coalvi beef
ragù – polenta du diable avec du ragout de
coalvi fassone boeuf epìcé **€ 20.00**

