

# MENÙ DELL'OSTERIA

## I NOSTRI TAGLIERI

*Nei nostri taglieri proponiamo:*

### *SALUMI:*

SALAME DEL BORGO DI SUINO MONREGALESE

COPPA DI CUNEO DI SUINO MONREGALESE

MOCETTA DI SUINO MONREGALESE

### *FORMAGGI:*

Dal latte delle nostre montagne, i sapori di una volta!

- PICCOLO €18.00
- MEDIO €28.00
- GRANDE €40.00

**La nostra selezione di formaggi con le sue marmellate:**

**€ 18.00**

- ❖ Castellosso delle valli Biellesi, Blu di Cuneo, Toma del Centsu, Bra Dop 60 mesi, Nodo antico aromatizzato alle erbe e robiola di capra di Roccaverano

## ANTIPASTI PIEMONTESI

- ❖ TOMINI MISTI CON BAGNETTO ROSSO, VERDE ED AL MIELE E NOCI €12.00
- ❖ ANTICO ANTIPASTO GIANDUJA DEL PIEMONTE €13.00
- ❖ ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE €14.00
- ❖ FILETTO DI TROTA IN CARPIONE CON MUOSSE DI PEPERONI, RAVANELLO E CIPOLLOTTO GLASSATO €15.00
- ❖ TARTRA' DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE CON CRUMBLE DI TURGIA E MOSTARDA DI FICHI €15.00

**Degustazione dei 5 antipasti € 26.00**

- ❖ BATTUTA DI FASSONE "COALVI" CON PORCINI FRESCHI, CASTELROSSO E DELICATO ALL'AGLIO €16.00
- ❖ VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE DI FASSONE "COALVI" €16.00

**Bis di carni Fassone Coalvi**



**€16.00**

# I NOSTRI PRIMI

- AGNOLOTTI PIEMONTESE AL SUGO D'ARROSTO €15.00
- MACCHERONCINI AL RAGU' DI FASSONE "COALVI" €15.00
- GNOCCHI DI PATATE CON PESTO DI ORTICHE, SALAME DI TURGIA  
CROCCANTE E POMODORINI CONFIT €15.00
- TAJARIN AI FUNGHI PORCINI FRESCHI ESTIVI €16.00



## LA PIETRA LAVICA

### LE NOSTRE CARNI DI FASSONE COTTE SULLA PIETRA

- COSTATA DI FASSONE "COALVI" ACCOMPAGNATA DA VERDURE ALLA  
GRIGLIA (700/750g) €30.00
- FILETTO DI MANZO "COALVI" CON PATATE SPADELLATE E  
AROMATIZZATE ALLE ERBE E SALSA AL VERMOUTH ROSSO €29.00

## SECONDI DELLA TRADIZIONE

- CARPIONE MISTO ALLA PIEMONTESE CON TROTA, ZUCCHINE, UOVO AL  
PALETTO E POLLO IMPANATO €18.00
- GUANCIOFFO DI BOVINO BRASATO AL BARBERA CON MORBIDO DI  
CAROTE AL PROFUMO DI TIMO LIMONATO €22.00
- ROASTBEEF DI BOVINO COALVI MARINATO ALL'ALBESE CON RUCOLA,  
POMODORINI CONFIT E SCAGLIE DI GRANA €20.00
- TRONCHETTO DI FORMAGGIO DI CAPRA CROCCANTE SU INSALATINA  
DI STAGIONE, SPINACINO. MELE, NOCI E BARBABIETOLA €17.00

dolci dell'osteria €6.00

**coperto €2.50**

\* 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

## Per continuare la serata...

### I nostri distillati:

<b>FUMIGà – VERMOUTH</b>	
<b>VERMOUTH ARTIGIANALE DI NOSTRA PRODUZIONE</b>	€6.00
<i>Bottiglia da asporto fumigà-vermouth</i>	€20.00
<i>Grappa berta gialla barricata “giulia”</i>	€7.00
<i>Grappa berta bianca “BIMBA”</i>	€7.00
<i>Grappa di arneis “villa manzoni”</i>	€6.00
<i>Grappa di barolo “villa manzoni”</i>	€6.00
<i>Cognac martell</i>	€9.00
<i>Cognac courvasier</i>	€9.00
<i>Talisker scotch whiskey</i>	€9.00
<i>Jack daniel’s whiskey</i>	€7.00
<i>Diplomatico rum</i>	€9.00
<i>Zacapa 23 rum</i>	€11.00

### I nostri amari piemontesi

<i>Genepy</i>	€6.00
<i>Genzianella</i>	€6.00
<i>Serpillo</i>	€6.00
<i>Barathier</i>	€6.00
<i>Donkey head</i>	€6.00
<i>Ratafià</i>	€6.00
<i>Alpestre</i>	€6.00

### I nostri amari classici

<b>AMARO DEL CAPO</b>	€5,00
<i>Mirto</i>	€5.00
<b>MONTENEGRO</b>	€5.00
<b>SAN SIMONE</b>	€5.00
<b>LIMOnCELLO</b>	€4,00
<b>JAGERMEISTER</b>	€5.00

### Le eccellenze piemontesi

<i>Barolo chinato</i>	€9.00
<i>Passito di moscato</i>	€9.00

### cocktail e aperitivi

<b>IL NOSTRO VERMOUTH AND TONIC</b> (FUMIGà VERMOUTH – TONICA)	€8.00
<b>IL NOSTRO AMERICANO</b> (FUMIGà VERMOUTH – CAMPARI – SODA)	€8.00
<b>IL NOSTRO GIN TONIC</b> (LADY LAME – DRY GIN ARTIGIANALE DI TORINO – TONICA)	€10.00
<b>CAMPARI / APEROL SPRITZ</b>	€8.00



## **L'OSTERIA AL TAGLIERE**

*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.*