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, AL MIELE E NOCI [4-7-8-12] € 14.00
  (Tomini cheese with our sauces – Tomini avec ses sauces traditionnels)
- ACCIUGHE AL VERDE CON BURRO AL POMODORO [1-4-7] € 14.00
  (Anchovies with Green Herb Sauce and Tomato Butter – Anchois à la sauce verte et beurre à la tomate)
- PEPERONI ARROSTITI CON BAGNA CAUDA [4] € 14.00
  (Soft Carmagnola pepper flan with Piedmontese green sauce – Moelleux de poivrons de Carmagnola, sauce verte piémontaise)
- SFORMATINO DI ZUCCA MANTOVANA SU FONDUTA DI BLU DI CUNEO [3-7] € 14.00
  (Mantuan pumpkin flan on Cuneo blue cheese fondue – Flan de potiron de Mantoue sur fondue de bleu de Cuneo)
- CIPOLLE RIPIENE CON FONDUTA DI CASTELMAGNO E NOCCIOLE TOSTATE [7-3-8] € 15.00
  (stuffed onions with castelmagno fondue and toasted hazelnuts– oignons farcies à la fondue de castelmagno et aux noisettes grillées)
- DEGUSTAZIONE DEI 5 ANTIPASTI [4-7-8-9-12] € 26.00
  (Tasting of 5 appetizers - Dégustation de 5 entreés)

LE NOSTRE CARNI COALVI:

- BATTUTA DI FASSONE COALVI CON OVETTO DI QUAGLIA [3-12] € 18.00
  (Hand-chopped Fassone beef (COALVI) with quail eggs – Tartare de bœuf Fassone (COALVI) avec œufs de caille)
- VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE DI FASSONE COALVI [3-4-10-12] € 17.00
  (Piedmontese vitello tonnato, Fassone veal – Vitello tonnato piémontais, veau Fassone)
- BIS DI CARNE DI FASSONE COALVI 3-[12] € 18.00
  (Encore of Fassone Beef – Reppel de Boeuf)

LE POLENTE DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE E MONTANA

CON FARINA DI GRANO SARACENO E AGGIUNTA DI FARINA DI MAIS

- POLENTA CONCIA CON BLU DI CUNEO GORGONZOLA E TOME D'ALPEGGIO 1 - 3 - 7 - 9 - 12 – * € 21.00

  (polenta with blu di cuneo, gorgonzola, and tome d'alpeggio- polenta aux fromages blu di cuneo, gorgonzola et tome d'alpeggio)
- POLENTA CON LA BAGNA DEL JOUSS (CREMA DI LATTE, ROBIOLA. PEPE E PEPERONCINO) DELL'ANTICA TRADIZIONE DI OSTANA, ALTA VALLE PO 1 - 3 - 7 - 9 - 12 – * € 19.00

  (polenta with bagna del jouss (cream made from milk, robiola cheese, pepper, and chili pepper) from the ancient tradition of ostana, in the upper po valley)- polenta à la bagna del jouss (crème de lait, robiola, poivre et piment) selon la tradition ancienne d'ostana, dans la haute vallée du po)
- POLENTA E SALSICCIA DI SUINO DEL MONREGALESE 1 - 9 - 12 € 20.00

  (Polenta and pork sausage from the monregalese region- polenta et saucisse de porc du monregalese)
- POLENTA E CINGHIALE AL CIVET 1 - 3 - 7 - 12 – * € 24.00

  (Polenta and Wild Boar Stew- polenta et cochon sanglier en civet)
- POLENTA D'L DIAU' CON RAGU' PICCANTE DI FASSONE COALVI 1- 9– 12 – * € 20.00

  ("polenta d'l diau'" with spicy fassone coalvi ragu- polenta « d'l diau' » avec ragû pécant de fassone coalvi)

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)
- **TAGLIATELLE AL RAGU' DI FASSONA COALVI BRASATO E IL SUO FONDO DI COTTURA** [1 - 3 - 8 - 9 - 12 – *] € 15.00
  (Fresh Egg tagliatelle with braised COALVI fassona beef ragù and its cooking jus – Tagliatelles aux œufs avec ragoût de bœuf fassona COALVI braisé et son jus de cuisson)
- **PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE NOSTRANO** [1 - 3 - 9 - 12 – *] € 17.00
  (Pappardelle with local wild boar ragu' – Pappardelles au ragù de sanglier local)
- **RISOTTO AL BLU DI CUNEO CON RIDUZIONE DI NEBBIOLO E CRUMBLE DI CASTAGNE** [1 - 3 - 7 - 12 – *] € 17.00
  (Risotto with blu di cuneo cheese, nebbiolo reduction and chestnut crumble- Risotto au blu di cuneo avec une réduction de nebbiolo et un crumble de châtaignes)
- **TAJARIN ALL'UOVO CON BURRO ALLE NOCCIOLE E TARTUFO NERO** [4–3–12–*] (Egg tajarin with hazelnut butter and black truffle – Tajarin aux œufs, beurre aux noisettes et truffe noire) € 19.00

LE NOSTRE CARNI DI FASSONE COALVI:

- COSTATA DI FASSONE COALVI ACCOMPAGNATA DA VERDURE ALLA GRIGLIA (700-750gr) [12] € 39.00
  (Rib steak, grilled vegetables – Côte de bœuf, légumes grillés)
- FILETTO DI FASSONE DI MANZO COALVI E SALSA AL VINO ROSSO CON PATATE CASERECCE [12] € 38.00
  (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:

- **FUJOT DI BAGNA CAUDA COL SUO GIARDINO DI VERDURE** [3 - 4 - 9] € 24.00
  (Fujot di bagna cauda and its vegetables garden – Fujot de bagna cauda et son potager)
- **PETTO D'ANATRA GLASSATO IN SALSA ROBESPIERRE E COSTINE SALTATE** [9 - 12] € 22.00
  (Glazed Duck Breast with Robespierre Sauce and Sautéed chard – Magret de canard glacé à la sauce Robespierre et blettes sautées)
- **GUANCIOTTO DI VITELLA PIEMONTESE CON VELLUTATA DI PATATE** [7 - 9 - 12 - *] € 24.00
  (Piedmont veal cheek with potatoes pureed soup- Joue de veau piémontais avec une soupe crémeuse de pommes de terre)
- **ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATE AL BLU DI LANZO** [1 - 7] € 18.00
  (Onion soup gratinated with Blu di Lanzo cheese – Soupe à l'oignon gratinée au fromage Blu di Lanzo)