

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
- Castellosso 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 € 13.00
^{- 7 - 8 - 12}
(Tomini cheese with our sauces – Tomini avec ses sauces traditionnels)
- TONNO DI CONIGLIO ^{4 - 12} € 14.00
(Tuna of rabbit – Thon de lapin)
- SOFFICE DI PEPERONI DI CARNAGNOLA CON SALSA VERDE PIEMONTESE € 14.00
(Soft Carmagnola pepper flan with Piedmontese green sauce – Moelleux de poivrons de Carmagnola, sauce verte piémontaise)
- ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE CON BURRO AROMATIZZATO AL POMODORO E CROSTINI DI PANE ^{4 - 7 - 8} € 15.00
(Green anchovies – Anchois vert)
- ANTICO ANTIPASTO GIANDUJA DEL PIEMONTE ^{4 - 9 - 12} € 13.00
(Traditional Piedmont-style starter “Gianduja” – Ancienne entrée piémontaise “Gianduja”)
- DEGUSTAZIONE DEI 5 ANTIPASTI ^{4 - 7 - 8 - 9 - 12} € 26.00
(Testing of 5 appetizers - Dégustation de 5 entrées)

LE NOSTRE CARNI COALVI:

- BATTUTA DI FASSONE COALVI CON SCAGLIE DI GRANA ⁷⁻⁸⁻¹² € 18.00
(Hand-chopped Fassone beef (COALVI) with confit pears, Gorgonzola mousse and walnuts – Tartare de bœuf Fassone (COALVI) avec poires confites, mousse de Gorgonzola et noix)
- VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE DI FASSONE COALVI ^{3 - 4 - 10} € 17.00
(Piedmontese vitello tonnato, Fassone veal – Vitello tonnato piémontais, veau Fassone)
- BIS DI CARNE DI FASSONE COALVI ^{8 - 12} € 18.00
(Encore of Fassone Beef – Reppel de Boeuf)

I NOSTRI PRIMI:

- **AGNOLOTTI PIEMONTESE AL SUGO D'ARROSTO** ^{1-3-8-9-12 - *} € 17.00
(Piedmontese agnolotti, roast sauce – Agnolotti piémontais, sauce de rôti)
- **MACCHERONCINI AL RAGU' DI FASSONE COALVI** ^{1-3-8-9-12 - *} € 15.00
(Maccheroncini, Fassone beef ragù – Maccheroncini, ragù de bœuf Fassone)
- **TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO** ^{1-3-9-12 - *} € 16.00
(Tagliatelle with white rabbit ragù – Tagliatelles au ragù blanc de lapin)
- **TAJARIN AI FUNGHI PORCINI FRESCHI** ^{1-3-7-12 - *} € 18.00
(Tjarin with fresh porcini mushrooms – Tjarin aux cèpes frais)

LE NOSTRE CARNI DI FASSONE COALVI:

- **COSTATA DI FASSONE COALVI ACCOMPAGNATA DA VERDURE ALLA GRIGLIA (700-750gr)** ¹² € 36.00
(Rib steak, grilled vegetables – Côte de bœuf, légumes grillés)
- **FILETTO DI FASSONE DI MANZO COALVI E SALSA AL VINO ROSSO CON PATATE CASERECE** ¹² € 34.00
(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:

- **ANGUILLA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON FILANGE' DI VERDURE CROCCANTI E SALSA TERIYAKI** ⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹² € 20.00
(Low-temperature cooked eel with crispy julienned vegetables and teriyaki sauce – Anguille cuite à basse température, julienne de légumes croquants et sauce teriyaki)
- **ALBESE DI VITELLO COALVI MARINATO ALLA VECCHIA MANIERA CON SCAGLIE DI GRANA** ⁷ € 20.00
(Coalvi veal Albese-style, marinated with Grana cheese shavings – Veau Coalvi à l'Albese, mariné à l'ancienne avec copeaux de Grana)
- **GUANCOTTO DI VITELLA PIEMONTESE E MACEDONIA DI VERDURE** ^{8-9-12 - *} € 24.00
(Piedmont veal cheek with mixed vegetable medley – Joue de veau piémontaise et macédoine de légumes)
- **QUAGLIA AL FORNO CON SPEZIE AROMATICHE SERVITA COL SUO FONDO E PATATE** ⁹⁻¹² € 20.00
(Oven-roasted quail with aromatic herbs, served with its own jus and potatoes – Caille rôtie au four aux herbes aromatiques, servie avec son jus et des pommes de terre)
- **MILLEFOGLIE DI VERDURE CON FONDUTA DI GRANA** ⁷⁻⁸ € 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