

MENU' DELL'OSTERIA AL TAGLIERE

I NOSTRI TAGLIERI:

- PICCOLO (small- petite) € 18.00
- MEDIO (medium – moyenne) € 28.00
- 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 Dop, Robiola di capra di Roccaverano

€ 18.00

(Our selection of local cheeses with different jams
le notre assortiment de fromages local avec differentes confitures)

GLI ANTIPASTI PIEMONTESI:

- TOMINI MISTI CON BAGNETTO ROSSO, VERDE ED AL MIELE E NOCI € 12.00
(tomini cheese with our sauces – tomini avec ses sauces traditionnels)
- PEPERONI DI CARMAGNOLA CON BAGNA CAUDA € 13.00
(Peppers with garlic and anchovis sauce – poivrons a la sauce à l'ail et aux anchois)
- LINGUA DI VITELLO AL BAGNETTO VERDE € 14.00
(Veal tongue with green sauce – langue de veau au vert)
- CIPOLLE PIATTE PIEMONTESI AL FORNO RIPIENE DI CARNE ED AMARETTI SU DEMIGLACE ALL' ARANCIA € 14.00
(Roasted onions stuffed with meat – oignons rotie farcis a la viande)
- TORTINO DI TOPINAMBUR CON FONDUTA DI FINOCCHIO, MOUSSE DI ROBIOLA E NOCCIOLA € 13.00
(topinambur pie on fondue with hazelnuts – tarte aux topinambur sur fondue avec noisettes)
- DEGUSTAZIONE DEI 5 ANTIPASTI € 26.00
(Testing of 5 appetizer-degustazione de 5 entreés)
- BATTUTA DI FASSONE COALVI CON CRUDITE' DI CARCIOFI, MELOGRANO E SCAGLIE DI CASTELROSSO € 16.00
(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: € 16.00
(Encore of Fassone Beef – Reppel de Boeuf)

I NOSTRI PRIMI:

- **AGNOLOTTI PIEMONTESI AL SUGO D'ARROSTO** € 16.00
(Piedmontese ravioli with roast sauce – Rauili Piemontaise a la sauce rotie)
- **GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' DI FASSONE COALVI** € 15.00
(gnocchi with Fassone beef ragù – gnocchi avec ragout de Fassone boeuf
- **RISOTTO AI CARCIOFI AL PROFUMO DI BASILICO E FIOCCHI DI SEIRASS D' ALPEGGIO** € 15.00
(risotto with artichokes et fromage – risotto avec artichauts et du fromage)
- **TAGLIATELLE AL BATTUTO DI CONIGLIO, OLIVE DISIDRATATE E TIMO, AROMATIZZATO AL LIMONE** € 16.00
(tagliatelle with rabbit ragu – tagliatelle avec ragout de lapin

LE NOSTRE CARNI DI FASSONE COALVI:

- **COSTATA DI FASSONE COALVI ACCOMPAGNATA DA VERDURE ALLA GRIGLIA (700-750gr)** € 30.00
(beef steak with grilled vegetables – cotè de boeuf avec legumes grilles)
- **FILETTO DI FASSONE DI MANZO COALVI CON CARCIOFI ARROSTITI E MOSTARDA DI ARANCIE E CIPOLLE PIEMONTESI** € 29.00
(filet of beef with roasted artichokes and mustard of orange and onions– filet de boeuf avec artichauts roties et moustardde orange et oignons)

I SECONDI DELLA TRADIZIONE:

- **CONIGLIO ALL'ASTIGIANA CON GUANCIALE MONREGALESE E CAVOLO NERO SPADELLATO** € 22.00
(rabbit stew with vegetables – ragout de lapin avec legumes)
- **GUANCIOFFO DI BOVINO BRASATO AL BARBERA CON CAROTE SALTATE AL BURRO** € 22.00
(beef cheek brazed in barbera with carrots – joue de boeuf brasée au barbera avec carottes
- **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)
- **TRONCHETTO DI CAPRA CROCCANTE SU GIARDINIERA DI VERDURE DI STAGIONE** € 18.00
(crispy goat's cheese with vegetables – fromage de chèvre croustillant sur legumes)

- **DOLCI DELL'OSTERIA (dessert)** € 6.00
- **COPERTO (covert charge – couvert)** € 2.50

IL GRAN BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE

SEI DIVERSI TAGLI DI CARNE BOLLITI SEPARATAMENTE PER
PRESERVARE LE LORO QUALITA' ORGANOLETTICHE, IL
TUTTO ACCOMPAGNATO DALLE TRADIZIONALI SALSE
PIEMONTESI: BAGNETTO VERDE, BAGNETTO ROSSO,
SENAPE E RUBRA

- BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE
(Scaramella, testina, muscolo, cotechino,
lingua, gallina) € 26.00
- MIXED PIEDMONT STYLE BOILED ITEMS
(Scaramella, head, muscle, cotechino, tongue,
hen) € 26.00
- PRODUITS BOUILLIS MIXTES STYLE
PIEMONT € 26.00
(Scaramella, Tete, muscle, cotechino, langue,
poule)