

# 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)
- ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE € 14.00  
(Green anchovies – anchois vert)
- CAPUNET DELLA TRADIZIONE GRATINATO AL FORNO SU DELICATO DI TOMA DI BRA DOP € 14.00  
(Oven rolls with Bra cheese fondue – rolleaux au four avec fondue de fromage)
- TORTINO DI CARCIOFI E PORRI SU FONDUTA DI ROBIOLA CUNEESE E GRANELLA DI NOCCIOLE TONDE € 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 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** € 15.00  
(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 BLU DI CUNEO E LA SUA MOUSSE** € 15.00  
(risotto with blue cheese and its mousse – risotto avec blue fromage et sa mousse)
- **PAPPARDELLE AL 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)** € 30.00  
(beef steak with grilled vegetables – cotè de boeuf avec legumes grilles)
- **FILETTO DI FASSONE DI MANZO COALVI CON PATATE ARROSTITE E SALSA AL MELOGRANO** € 29.00  
(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:**

- **PETTO D'ANATRA GLASSATO, PERA MARTIN SEC E LA SUA RIDUZIONE SU CARCIOFI SPADELLATI** € 26.00  
(glazed duck breast, martin sec pear and its reduction on grilled artichokes – magret de canard glacé. Poire martin sec et sa reduction sur artichauts sautés )
- **GUANCIOFFO DI BOVINO BRASATO AL BARBERA CON PUREA DI TAPINAMBUR E PATATE** € 22.00  
(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** € 20.00  
(anchovies and garlic sauce with fresh vegetables – sauce de anchois et ail avec legumes fraiches )
- **ANTICA ZUPPA ZUPPA DI CIPOLLE BIONDE PIATTE PIEMONTESI GRATINATE AL BLU DI LANZO** € 17.00  
(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 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.

**\* 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 jous sauce made with milk cream, robiola cheese, black and red pepper – polenta avec sauce a la jous avec crème de lait, fromage robiola, poivre et piment ) **€ 17.00**
- **POLENTA E SALSICCIA DI SUINO 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 epicé **€ 20.00**

# PER CONTINUARE LA SERATA:

## I NOSTRI DISTILLATI:

● FUMIGA' VERMOUTH ( NOSTRA PRODUZIONE ARTIGIANALE)	<u>€6.00</u>
● BOTTIGLIA DI FUMIGA' VERMOUTH	<u>€20.00</u>
● GRAPPA BERTA GIALLA BARRICATA "GIULIA"	<u>€7.00</u>
● GRAPPA BERTA BIANCA "BIMBA"	<u>€7.00</u>
● GRAPPA DI ARNEIS "VILLA MANZONI"	<u>€6.00</u>
● GRAPPA DI BAROLO " VILLA MANZONI"	<u>€6.00</u>
● COGNAC MARTELL	<u>€9.00</u>
● COGNAC COURVASIER	<u>€9.00</u>
● TALISKER SCOTCH WHISKY	<u>€9.00</u>
● JACK DANIEL'S WHISKEY	<u>€7.00</u>
● RUM DIPLOMATICO	<u>€9.00</u>
● ZACAPA 23 RUM	<u>€ 11.00</u>

## I NOSTRI AMARI PIEMONTESI:

● GENEPEY	<u>€6.00</u>
● GENZIANELLA	<u>€6.00</u>
● SERPILLO	<u>€6.00</u>
● BARATHIER	<u>€6.00</u>
● DONKEY HEAD	<u>€6.00</u>
● RATAFIA'	<u>€6.00</u>
● ALPESTRE	<u>€6.00</u>

## I NOSTRI AMARI CLASSICI:

● AMARO DEL CAPO	<u>€5.00</u>
● MIRTO	<u>€5.00</u>
● SAN SIMONE	<u>€5.00</u>
● LIMONCELLO	<u>€5.00</u>
● JAGERMEISTER	<u>€5.00</u>
● MONTENEGRO	<u>€5.00</u>

## LE ECCELENZE PIEMONTESI:

● BAROLO CHINATO	<u>€9.00</u>
● PASSITO DI MOSCATO	<u>€9.00</u>

## COCKTAIL ED APERITIVI

● FUMIGA' VERMOUTH AND TONIC	<u>€8.00</u>
● IL NOSTRO AMERICANO ( FUMIGA'-CAMPARI-SODA)	<u>€ 8.00</u>
● IL NOSTRO GIN TONIC ( LADY LAME DRY GIN – TONICA)	<u>€10.00</u>
● CAMPARI/APEROL SPRITZ	<u>€ 8.00</u>