

# 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!

Tutti i nostri formaggi sono prodotti dalla Valform azienda casearia di Martignana Po, piccola cittadina ai piedi del Monviso.

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

## ANTIPASTI PIEMONTESI

- ❖ TOMINI MISTI CON BAGNETTO ROSSO, VERDE ED AL MIELE E NOCI €11.00
- ❖ ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE €13,00
- ❖ PEPERONI DI CARMAGNOLA CON BAGNA CAUDA €12.00
- ❖ FLAN AL BLU DI CUNEO CON EMULSIONE AL MIELE, RIDUZIONE DI DOLCETTO E NOCCIOLE €13.00
- ❖ CAPONÈT GRATINATO AL FORNO SU FONDUTA DI CASTELMAGNO €13.00

## Degustazione dei 5 antipasti € 26.00

- ❖ BATTUTA DI FASSONE "COALVI" CON FONDUTA DI TOMA E CROSTINI DI POLENTA AROMATIZZATI ALL'AGLIO €15.00
- ❖ VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE DI FASSONE "COALVI" € 15.00

Bis di carni Fassone Coalvi



€15.00

# I NOSTRI PRIMI

- AGNOLOTTI PIEMONTESE AL SUGO D'ARROSTO €15.00
- GNOCCHI DI POLENTA CON RAGÙ DI FASSONA  
"COALVI" €15.00
- RISOTTO AL BLU DI CUNEO €15.00
- TAJARIN AL RAGU' BIANCO DI CONIGLIO, CON MOUSSE DI  
PORRI E SCAGLIE DI CASTELMAGNO €15.00

## 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 BELGA GRATINATA E  
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA €29.00

## SECONDI DELLA TRADIZIONE

- GRAN BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE:  
( SCARAMELLA, TESTINA, MUSCOLO, COTECHINO,  
LINGUA E GALLINA ) SERVITO CON LE SUE SALSE  
  
*MINIMO PER 2 PERSONE* CAD.: €26.00
- GUANCIA DI BOVINO BRASATO AL BARBERA CON PATATE  
ARROSTITE AROMATIZZATE ALLE ERBE €20.00
- FUJOT DI BAGNA CAUDA SERVITO CON IL SUO GIARDINO DI  
VERDURE €22.00
- TOMETTA DAL CUORE CALDO CON RADICCHIO BRASATO,  
CHIPS DI SPALLA E PERE MARTINO COTTE NEL VINO €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:

FUMIGÀ - VERMOUTH	
VERMOUTH ARTIGIANALE DI NOSTRA PRODUZIONE	€6.00
BOTTIGLIA DA ASPORTO FUMIGÀ-VERMOUTH	€20.00
GRAPPA BERTA GIALLA	
BARRICATA "GIULIA"	€7.00
GRAPPA BERTA BIANCA "BIMBA"	€7.00
GRAPPA DI ARNEIS "VILLA MANZONI"	€6.00
GRAPPA DI BAROLO "VILLA MANZONI"	€6.00
COGNAC MARTELL	€9.00
COGNAC COURVASIER	€9.00
TALISKER SCOTCH WHISKEY	€9.00
JACK DANIEL'S WHISKEY	€7.00
DIPLOMATICO RUM	€9.00
ZACAPA 23 RUM	€11.00

### I NOSTRI AMARI PIEMONTESI

GENEPEY	€6.00
GENZIANELLA	€6.00
SERPILLO	€6.00
BARATHIER	€6.00
DONKEY HEAD	€6.00
RATAFIÀ	€6.00
ALPESTRE	€6.00

### I NOSTRI AMARI CLASSICI

AMARO DEL CAPO	€5,00
MIRTO	€5.00
MONTENEGRO	€5.00
SAN SIMONE	€5.00
LIMONCELLO	€4,00
JAGERMEISTER	€5.00

### LE ECCELLENZE PIEMONTESI

BAROLO CHINATO	€9.00
PASSITO DI MOSCATO	€9.00

### COCKTAIL E APERITIVI

IL NOSTRO VERMOUTH AND TONIC (FUMIGÀ VERMOUTH - TONICA)	€8.00
IL NOSTRO AMERICANO (FUMIGÀ VERMOUTH - CAMPARI - SODA)	€8.00
IL NOSTRO GIN TONIC (LADY LAME - DRY GIN ARTIGIANALE DI TORINO - TONICA)	€10.00
CAMPARI / APEROL SPRITZ	€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 Ostana (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 Ostana. 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.*