

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!

- | | |
|-----------|---------------|
| • PICCOLO | <u>€18.00</u> |
| • MEDIO | <u>€28.00</u> |
| • GRANDE | <u>€40.00</u> |

La nostra selezione di formaggi con le sue marmellate:

€ 18.00

- ❖ Castellosso delle valli Biellesi, Blu di Lanzo, Toma del Centsu, Bra Dop 6 mesi, Raschera d'alpeggio Dop 8 mesi e robiola di capra di Roccaverano

ANTIPASTI PIEMONTESI

- | | |
|--|---------------|
| ❖ TOMINI MISTI CON BAGNETTO ROSSO, VERDE ED AL MIELE E NOCI | <u>€12.00</u> |
| ❖ PEPERONI DI CARMAGNOLA CON BAGNA CAUDA | <u>€13.00</u> |
| ❖ ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE | <u>€14.00</u> |
| ❖ CAPUNET DELLA TRADIZIONE GRATINATO AL FORNO SU DELICATO DI TOMA DI BRA DOP STAGIONATA 6 MESI | <u>€14.00</u> |
| ❖ TORTINO DI PATATE CON FONDUTA DI RASCHERA D'ALPEGGIO DOP E PORCINI AROMATIZZATI AL ROSMARINO | <u>€16.00</u> |

Degustazione dei 5 antipasti € 26.00

- | | |
|---|---------------|
| ❖ BATTUTA DI FASSONE "COALVI", TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO CON TARTUFO NERO UNCINATO E MOUSSE DI CASTELROSSO | <u>€20.00</u> |
| ❖ VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE DI FASSONE "COALVI" | <u>€16.00</u> |



Bis di carni Fassone Coalvi

€18.00

I NOSTRI PRIMI

- AGNOLOTTI PIEMONTESI AL SUGO D'ARROSTO €15.00
- MACCHERONCINI AL RAGU' DI FASSONE "COALVI" €15.00
- RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI FRESCHI €16.00
- TAJARIN AL TARTUFO UNCINATO NERO AUTUNNALE €18.00



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 RADICCHIO BRASATO E RIDUZIONE AL VIN BRULE' €29.00

SECONDI DELLA TRADIZIONE

- ROLLE' DI CONIGLIO GRIGIO LARDELLATO CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO ACCOMPAGNATO DA CICORIA CROCCANTE €26.00
- GUANCIO DI BOVINO BRASATO AL BARBERA CON PATATE ARROSTITE ED AROMATIZZATE ALLE ERBE €22.00
- FUJOT DI BAGNA CAUDA COL SUO GIARDINO DI VERDURE €20.00
- FUNGHI FRESCHI NOSTRANI FRITTI €18.00
- ANTICA ZUPPA DI CIPOLLE BIONDE PIATTE PIEMONTESI GRATINATA AL BLU DI LANZO €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

Genepy	€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.