



Piatti Unici

Pesce

*Filetto di trota salmonata con zucchine,
Seppie e polpo scottati con verdure*

€ 23,00 coperto compreso

Verdure e Formaggi

*Insalatina di farro,
Piccola selezione di formaggi
(Raschera, Roccaverano 🌻, Bra duro e Gorgonzola),
Verdure grigliate*

€ 21,00 coperto compreso

Carne

*Tonno di gallina, Gnocchi al sugo di salsiccia,
Noce di vitello 🌻 con salsa alle erbe e verdure grigliate*

€ 21,00 coperto compreso



I nostri dolci

<i>Panna cotta, Torta di nocciole con crema di zabaione, Bonet</i>	<i>8,00</i>
<i>Panna cotta</i>	<i>6,00</i>
<i>Bonet</i>	<i>6,00</i>
<i>Zuccotto ai marroni</i>	<i>6,00</i>
<i>Pere Madernassa con gelato alla vaniglia del Madagascar 🍌</i>	<i>6,00</i>
<i>Crema cassonade alla vaniglia bourbon</i>	<i>6,00</i>
<i>Torta di nocciole con crema fredda di zabaione</i>	<i>6,00</i>
<i>Semifreddo al croccante e pistacchio</i>	<i>6,00</i>
<i>Selezione di sorbetti:</i>	
<i>Mandarino “Tardivo di Ciaculli” 🍌, Limone, Frutti di bosco</i>	<i>5,50</i>



Coperto 1,50

Antipasti

<i>Uovo in cocotte con Tartufo Bianco</i>	22,00
<i>Baccalà mantecato con Tartufo Nero</i>	11,00
<i>La Tradizione:</i>	
<i>Prosciutto “cotto da noi”, insalata russa e acciughe con bagnet verde</i>	14,00
<i>Carne cruda 🌸 con Tartufo Bianco</i>	30,00
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda 🌸</i>	9,50
<i>Tonno di gallina all’aceto balsamico</i>	9,00
<i>Vitello 🌸 tonnato</i>	9,50
<i>Lingua di vitello 🌸 con giardiniera di verdura</i>	9,00
<i>Peperone 🌸 “Corno di Bue” di Carmagnola ripieno di patè di tonno</i>	9,00
<i>Flan di verdure con fonduta al raschera</i>	9,00
<i>Insalata mista</i>	5,00
<i>Rape rosse</i>	4,50
<u>Selezione di formaggi</u>	s.q.



Primi piatti

Le paste fresche sono di nostra produzione

<i>Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra</i>	<i>9,50</i>
<i>Tajarin "40 tuorli" con Tartufo Bianco</i>	<i>35,00</i>
<i>Ravioli quadrati di coniglio al burro e timo</i>	<i>10,00</i>
<i>Gnocchi di patate al raschera</i>	<i>9,50</i>
<i>Agnolotti "del plin" al burro e rosmarino</i>	<i>10,00</i>
<i>Vellutata di zucca con gamberi scottati e porri</i>	<i>11,00</i>

Secondi piatti

<i>Uovo al tegamino con Tartufo Bianco</i>	<i>22,00</i>
<i>Brasato di vitello 🍷 al barolo</i>	<i>13,50</i>
<i>Faraona nostrana al rosmarino</i>	<i>13,00</i>
<i>Coscia d'oca al forno</i>	<i>13,00</i>
<i>Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis</i>	<i>13,00</i>
<i>Lumache in umido con verdure</i>	<i>13,00</i>
<i>Calamari e seppie scottate con patata schiacciata</i>	<i>16,00</i>



Piccolo Menu Degustazione

Tonno di gallina all'aceto balsamico

Gnocchi di patate al Raschera

Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis

Panna cotta

€ 30,00 coperto compreso

Menu Degustazione

Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda 🌿

Flan di verdure con fonduta al Raschera

Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia

Brasato di vitello 🌿 *al barolo*

Bonnet

€ 36,00 coperto compreso

🌿 *I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali*



Vini “Sistema Coravin”

E'uno strumento che grazie alla tecnologia brevettata “Coravin” protegge il vino dall’ossidazione, e permette di versarlo senza dover stappare la bottiglia.

<i>Rossj – Bass ’16 – Gaja – Barbaresco</i>	<i>a bicchiere € 12,00</i>
<i>Barbaresco “Bernardot” ’14 – Ceretto – Alba</i>	<i>a bicchiere € 20,00</i>
<i>Barolo “Vigna Bricco Cerretta” ’10 – Altare – La Morra</i>	<i>a bicchiere € 25,00</i>
<i>Barolo “Bricco Ambrogio” ’14 – P.Scavino -Castiglion Falletto</i>	<i>a bicchiere € 18,00</i>

Vini al Bicchiere

<i>Vermouth Bianco o Rosso – Contratto – Canelli</i>	<i>4,00</i>
<i>Metodo Classico Extra Brut Millesimato ’13 – Deltetto - Canale</i>	<i>5,50</i>
<i>Roero Arneis “Pujun” ’17 – M. Barbero – Monticello d’Alba</i>	<i>3,50</i>
<i>Langhe Favorita ’17 – G. Barbero – Canale</i>	<i>3,00</i>
<i>Langhe Riesling ’16 – Poderi Colla – Alba</i>	<i>4,00</i>
<i>Langhe Bianco “Rebelle”  ’17 – Agricola Brandini – La Morra</i>	<i>7,00</i>
<i>Bianco “My Time” igt ’12 – Scarbolo – Pavia di Udine</i>	<i>4,50</i>
<i>Dolcetto d’Alba ’17 – S. Grimaldi – S. Stefano Belbo</i>	<i>3,50</i>
<i>Barbera d’Alba “Eleonora” ’16 – Cascina Pellerino – Monteu Roero</i>	<i>3,50</i>
<i>Nebbiolo d’Alba “Minot” ’15 – Negretti – La Morra</i>	<i>4,00</i>
<i>Barbaresco “Vallegrande” ’14 – Ca’ del Baio – Treiso</i>	<i>8,00</i>
<i>Barolo “Pisapola” ’12 – E.Sobrino – La Morra</i>	<i>8,50</i>



Vini da dessert al bicchiere

<i>Moscato d'Asti '17</i>	3,50
<i>Barolo Chinato</i>	5,50
<i>Moscato Passito "Montaldi" '14 – S. Grimaldi – S. Stefano Belbo</i>	5,00
<i>Recioto di Soave "le Colombare" '15 – Pieropan – Soave</i>	6,50
<i>L'Ecrù '14 – Firriato – Paceco</i>	7,00
<i>Passito di Pantelleria "Sese" '16 – Tua Rita – Suvereto</i>	7,50
<i>Don PX '14 D.o. Montilla Moriles – Bodegas Albalà</i>	5,00
<i>Porto "Collector Reserve"- Ramos Pinto – Vilanova de Gaia</i>	5,00
<i>Sauternes '14 – Chateau Lamothe – Guignard</i>	6,00



Si avvisa la spettabile clientela che il
nuovo orario dell'Osteria Boccondivino
è il seguente:

Dal Lunedì al Sabato

Pranzo: dalle 12,00 alle 15,00

Cena: dalle 19,00 alle 23,00



Vitello 🍷 tonnato

Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda 🍷

Tonno di gallina all'aceto balsamico

Baccalà mantecato con patate

.....

Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra

Gnocchi di patate al raschera

Agnolotti "del plin" al burro e rosmarino

.....

Panna cotta

Bonet

Torta di nocciole con crema fredda di zabaione

Pere Madernassa cotte al vino rosso

.....