



<i>Panna cotta</i>	6,00
<i>Bonet</i> <i>Chocolate and amaretti pudding</i>	6,00
<i>Semifreddo al pistacchio e croccante alla nocciola</i> <i>Parfait with crispy and pistacchio</i>	6,00
<i>Frolla di seirass e composta di arance con gelato alla vaniglia</i> <i>Seirass cheese and orange cake with vanilla ice cream</i>	6,00
<i>Crema cassonade alla vaniglia Bourbon</i> <i>Creme brulèe</i>	6,00
<i>Zuccotto ai marroni</i> <i>Zuccotto with marron glaces</i>	6,00
<i>Selezione di sorbetti: limone, mandarino tardivo di Ciaculli e uva fragola</i> <i>Selection of sherbet : lemon, Ciaculli tangerine and wild berries</i>	6,00

Proposte dolci al bicchiere

<i>Moscato d'Asti '21</i>	3,50
<i>Moscato Passito "La Bella Estate" '18 – Terre Da Vino – Barolo</i>	5,50
<i>Brachetto Passito "Pian dei Sogni" '18 – Forteto della Luja – Loazzolo</i>	7,00
<i>Liquore al Cacao "Ananda" - Selezione A. Bocchino – Costigliole d'Asti</i>	4,50
<i>Moscato Rosa "Praepositus" '18 – Abbazia di Novacella – Varna</i>	7,50
<i>Recioto di Soave – Corte Adami – Soave</i>	4,50
<i>Malvasia delle Lipari Passito '19 -Hauner-S. Marina Salina</i>	7,50
<i>Sauternes '16 – Chateau Roumieu – Barsac</i>	6,00
<i>Don P.x. Gran Reserva Montilla Moriles '94 Bodegas T. Albalà-Aguilar de la Fra</i>	7,00



Coperto 1,50

Antipasti

<i>Baccalà mantecato con patate</i> <i>Cod fish with potatoes</i>	9,50
<i>Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda</i> 🌀 <i>Lard, sausage from Bra and raw meat</i>	9,50
<i>Vitello tonnato</i> 🌀 <i>Vitello tonnato</i>	9,50
<i>Tonno di cappone all'aceto balsamico</i> <i>Chicken salad with balsamic vinegar</i>	9,50
<i>Cardi "Gobbi di Nizza Monferrato"</i> 🌀 <i>Cardoons "Gobbi di Nizza Monferrato" with anchovies cream</i>	9,50
<i>Caponet di cavolo con fonduta al raschera</i> <i>Cabbage filled with vegetables with cream cheese</i>	9,50
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed Salad</i>	5,50
<i>Selezione di formaggi</i> <i>Cheese Selection</i>	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>	10,00
<i>Tajarin “40 Yolks eggs with butter and sage or with Bra Sausage</i>	
<i>Tortelli di zucca con burro alla nocciola</i>	10,50
<i>Tortelli filled pumpkin and hazelnut butter</i>	
<i>Gnocchi di patate al raschera</i>	10,00
<i>Dumplings potaoes with raschera cheese</i>	
<i>Agnolotti del “plin” al sugo d'arrosto</i>	10,50
<i>Plin “Agnolotti” with “sugo d'arrosto”</i>	

Secondi piatti

<i>Brasato di vitello  al Barolo</i>	14,00
<i>Braised Veal with barolo wine</i>	
<i>Bollito di vitello  :</i>	
<i>Lingua, Biancostato, Testina, Muscolo con le sue salse</i>	16,00
<i>Boiled meat: tongue, steak, head, muscle with sauces</i>	
<i>Coscia d'oca al forno</i>	14,00
<i>Goose leg's in the oven</i>	
<i>Coniglio “Grigio di Carmagnola” all'arneis</i>	13,50
<i>Rabbit “Grigio di Carmagnola” with arneis</i>	
<i>Faraona al rosmarino</i>	13,50
<i>Guinea-fowl with rosemary</i>	
<i>Polpo e gamberi scottati con carciofi scottati</i>	16,00
<i>Octopus and prawns with roasted artichokes</i>	

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



Piccolo Menu Degustazione

Vitello  tonnato

Vitello tonnato

Gnocchi di patate al raschera

Dumplings potatoes with raschera cheese

Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'arneys

Rabbit "Grigio di Carmagnola" in white wine

Bonnet

Bonnet

€ 32,00 coperto compreso

Menu Degustazione

Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda 

Lard, sausage from Bra and raw meat

Caponet di cavolo con fonduta al raschera

Cabbage filled with vegetables with cream cheese

Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia

Tajarin "40 Yolks eggs with butter and sage

Brasato di vitello  al barolo

Braised Veal with barolo wine

Panna cotta

€ 38,00 coperto compreso



Vini al bicchiere

<i>Champagne Brut – Delamotte -Le Mesnil -Sur – Oger</i>	<i>10,00</i>
<i>Alta Langa “dosaggio zero”-Avezza-Canelli</i>	<i>5,50</i>
<i>Roero Arneis “Merica” '20 – Ca' Rossa – Canale</i>	<i>3,50</i>
<i>Timorasso Colli T.si “Gran Fosto’ ” '14 – Vigne Marina Coppi</i>	<i>13,00</i>
<i>Chardonnay “A Taj ”'20– Cascina Castlet – Costigliole d'Asti</i>	<i>4,00</i>
<i>Nas-cëtta '20 – Le Strette - Novello</i>	<i>4,00</i>
<i>Erbaluce di Caluso '20 – Az. Agr. Cieck – S. Giorgio Canavese</i>	<i>3,50</i>



Vini al bicchiere

<i>Dolcetto d'Alba</i> 🌀 '20-Patrone-Cortemilia	3,50
<i>Barbera d'Alba Superiore "Persole" '19 – Le Strette – Novello</i>	4,00
<i>Nebbiolo Langhe '20 "Tre Utin" - Ciabot Berton – La Morra</i>	4,00
<i>Pelaverga '20 – Cadia – Verduno</i>	3,50
<i>Monsordo Rosso '19 – Ceretto – Alba</i>	5,50
<i>Barbaresco "Giacone" '18 - Cascina Alberta – Treiso</i>	8,00
<i>Barolo '16 – Sordo – Castiglion Falletto</i>	10,00

Vini a bicchiere "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>Barbaresco "Bernadot" 18 – Ceretto – Alba</i>	<i>a bicchiere € 23,00</i>
<i>Barolo "Vigna del Gris" 13 – Conterno Fantino - Monforte d'A.</i>	<i>a bicchiere € 15,00</i>



Vini da dessert al bicchiere

<i>Moscato d'Asti '20</i>	3,50
<i>Moscato Passito "La Bella Estate" '18 – Terre Da Vino – Barolo</i>	4,50
<i>Moscato Rosa "Praepositus" '18 – Abbazia di Novacella – Varna</i>	7,50
<i>Recioto di Soave – Corte Adami – Soave</i>	4,50
<i>Passito Sicilia – Feudo Montoni – Cammarata</i>	6,00
<i>Malvasia delle Lipari Passito '19 -Hauner-S.Marina Salina</i>	7,50
<i>Sauternes '16 – Chateau Roumieu – Barsac</i>	6,00
<i>Don P.x. Gran Reserva Montilla Moriles '94 – Bodegas T. Albalà-Aguilar de la Fra</i>	7,00



L'Osteria del Boccondivino aderisce all'Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete che riunisce cuochi di tutto il mondo impegnati a difendere la biodiversità, i saperi gastronomici tradizionali e i produttori che li preservano.

I cuochi dell'Alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito.
E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.



I produttori dei Presidi dai quali ci riforniamo, a rotazione, secondo stagionalità:

Agnello Sambucano – Cooperativa Lou Barmaset	Pietraporzio (Cn)
Razza Piemontese - Associazione Allevatori "La Granda"	Genola (Cn)
Spalla Cruda di Palasone – Antica Ardenga	Soragna (Pr)
Tinca "Gobba dorata" del Pianalto di Poirino – Cascina Mosso	Ceresole d'Alba
Montebore - Cooperativa Vallenostra	Mongiardino Ligure
(Al)	
Robiola di Roccaverano – Az. Agr. Stutz	Roccaverano (At)
Peperone "Corno di Bue" di Carmagnola-Fam. Chicco	Carmagnola (To)
Cardo Gobbo di Nizza Monferrato-Vaccaneo Claudio	Nizza Monferrato
Fagiolo Rosso di Lucca- Coop. l'Unitaria	Porcari(Lu)
Cece Nero della Murgia Carsica – A.Iannone	Acquaviva delle E.ti (Ba)
Lenticchia di Villalba – F.Calafato	Villalba (Cl)



Reg. CE 1169/2011 Art. 44

Elenco dei prodotti eventualmente allergeni che possono essere utilizzati nella preparazione dei nostri piatti:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole e noci, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Pertanto invitiamo la nostra gentile clientela a segnalarci eventuali intolleranze o allergie e sarà nostra premura elencarvi gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti da voi scelti.

Re. CE n.852/04

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti (pastefresche di nostra produzione, il pesce, le carni e alcuni nostri dolci) vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura

**prodotto surgelato*



Si avvisa la gentile clientela che

l'Osteria riaprirà

Lunedì 27 dicembre