



### **I nostri dolci**

<i>Panna cotta</i>	6,00
<i>Bonet</i> <i>Chocolate and amaretti pudding</i>	6,00
<i>Torta di nocciole con crema fredda di zabaione e calice di moscato d'Asti</i> <i>Hazelnuts cake with cold zabaione cream and glass of Moscato d'Asti</i>	9,00
<i>Semifreddo al pistacchio e croccante alla nocciola</i> <i>Parfait with crispy and pistacchio</i>	6,00
<i>Crema casonade alla vaniglia Bourbon</i> <i>Crème brûlée</i>	6,00
<i>Frolla di seirass con composta di arance e gelato alla vaniglia</i> <i>Seirass cheese cake with oranges and vanilla ice-cream</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 Vini 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>Barolo Chinato</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>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>con crema di bagna caoda</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>Carciofi scottati con tartrà di Bra</i> <i>Roasted artichokes with Bra cheese flan</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>Trippa di vitello  con fagioli borlotti</i>	16,00
<i>Veal tripe  with beans</i>	
<i>Stinco di maiale al forno</i>	14,00
<i>Pork shank in the oven</i>	
<i>Coniglio “Grigio di Carmagnola” all'arneis</i>	13,50
<i>Rabbit “Grigio di Carmagnola” with arneis</i>	
<i>Filetto di orata con verdure</i>	16,00
<i>Sea bream with vegetables</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 potaoes with raschera cheese*

*Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'arneis*  
*Rabbit "Grigio di Carmagnola" in withe wine*

*Bonet*  
*Bonet*


*€ 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>



## ***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:**

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



### ***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**