



I nostri dolci

<i>Panna cotta</i>	6,00
<i>Panna cotta</i>	
<i>Bonnet</i>	6,00
<i>Chocolate and amaretti pudding</i>	
<i>Semifreddo al pistacchio e croccante alla nocciola</i>	6,00
<i>Parfait with crispy and pistacchio</i>	
<i>Torta di nocciola con crema fredda di zabaione con calice di moscato</i>	9,00
<i>Hazelnut cake with zabaione cold cream and moscato</i>	
<i>Frolla con mele e uvetta</i>	6,00
<i>Short pastry with apple and raisins</i>	
<i>Zuccotto ai marroni</i>	6,00
<i>Zuccotto with marron glaces</i>	
<i>Crema cassonade con vaniglia Bourbon</i>	6,00
<i>Creme Brulèe</i>	
<i>Selezione di sorbetti: limone, mandarino tardivo di Ciaculli e Frutti di bosco</i>	6,00
<i>Selection of sherbet : lemon and Ciaculli tangerine</i>	



Coperto 1,50

Antipasti

Baccalà mantecato con patate	9,50
<i>Creamed cod fish</i>	
Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda 🌀	9,50
<i>Lard, sausage from Bra and raw meat</i>	
Vitello tonnato 🌀	9,50
<i>Vitello tonnato</i>	
Tonno di gallina all'aceto balsamico	9,50
<i>Chicken salad with balsamic vinegar</i>	
Prosciutto “cotto da noi” con insalata russa	9,50
<i>Ham “cooked by us” with insalata russa</i>	
Lumache in umido con porri di Cervere	9,50
<i>Snails with leeks of Cervere</i>	
Peperone “Quadrato” ripieno con patè di tonno	9,50
<i>Pepper “Quadrato” filled with tuna patè</i>	
Tortino di verdure con fonduta al raschera	9,50
<i>Vegetables flan with raschera fondue</i>	
Insalata mista	5,00
<i>Mixed Salad</i>	
Selezione di formaggi	s.q.
<i>Cheese Selection</i>	






Primi piatti

Le paste fresche sono di nostra produzione

Tajarin “40 tuorli” al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra	9,50
<i>Tajarin “40 Yolks eggs with butter and sage or with Bra Sausage</i>	
Gnocchi di patate al raschera	9,50
<i>Dumplings potaoes with raschera cheese</i>	
Tortelli di melanzane e seirass con guanciaie croccante	10,00
<i>Tortelli filled eggplant and seirass with crunchy bacon</i>	
Agnolotti del “plin” al burro e rosmarino	10,00
<i>Plin “Agnolotti” with butter and rosemary</i>	
Vellutata di zucca con gamberi *	10,00
<i>Pumpkin soup with prawn</i>	

Secondi piatti

Brasato di vitello  al barolo	13,50
<i>Braised Veal with barolo wine</i>	
Noce di vitello  con salsa alle erbe	13,50
<i>Noce of Veal with herbal sauce</i>	
Faraona croccante al rosmarino	13,50
<i>Roasted guinea fowl with rosmary</i>	
Coniglio “Grigio di Carmagnola” all'arneis	13,50
<i>Rabbit “Grigio di Carmagnola” with arneis</i>	
Polpo e calamari scottati con patata schiacciata	16,00
<i>Seared squid and octopus with mashed potato</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

Ravioli di fonduta al burro e timo
Ravioli filled fondue with butter and tyme

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

Bonet
Bonet

€ 30,00 coperto compreso

Menu Degustazione

Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda 
Lard, sausage from Bra and raw meat

Tortino di verdure con fonduta al raschera
Vegetables flan with raschera fondue

Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia
Tajarin "40 Yolks eggs with butter and sage

Guancia di vitello  brasata
Braised Veal cheek 17

Panna cotta

€ 36,00 coperto compreso



Vini al bicchiere

<i>Champagne Brut – Delamotte -Le Mesnil -Sur – Oger</i>	<i>10,00</i>
<i>Alta Langa Brut – Agricola Brandini – La Morra</i>	<i>5,50</i>
<i>Riesling “Era Ora” '18 – Borgogno – Barolo</i>	<i>6,00</i>
<i>Roero Arneis “San Michele” '20 - Deltetto - Canale</i>	<i>3,50</i>
<i>Timorasso Colli T.si “Gran Fosto' ” '15 – 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>Rosato “Monసు' ” '20 – Negro G.– Neive</i>	<i>4,00</i>
<i>Pinot Bianco “Talis” - Venica & Venica – Dolegna del Collio</i>	<i>5,50</i>



Vini al bicchiere

<i>Dolcetto d'Alba '20 – Agostino Bosco – La Morra</i>	<i>3,50</i>
<i>Barbera d'Alba “Peiragal’ ” 18 – Marchesi di Barolo</i>	<i>4,00</i>
<i>Barbera d'Asti Sup. “L'Alfiera” – Marchesi Alfieri – S. Martino Alf.</i>	<i>7,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe '19 – Viberti G. - Barolo</i>	<i>4,00</i>
<i>Ruchè “Clasic” '20 Ferraris – Castagnole M.to</i>	<i>4,00</i>
<i>Monsordo Rosso '18 Bio  Ceretto – Alba</i>	<i>5,50</i>
<i>Barbaresco “Ad Altiora” “Montersino” '16 – Taliano</i>	<i>8,00</i>
<i>Barolo '16 – Sordo – Castiglion Falletto</i>	<i>10,00</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



Si avvisa la gentile clientela che,

a partire dal 3 ottobre,

l'Osteria rimarrà chiusa la

Domenica