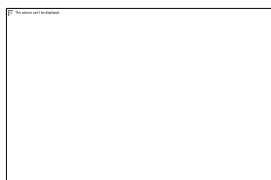


I nostri dolci



Torta alle nocciole con crema fredda di zabaione e calice di Moscato d'Asti

9,00

Hazelnut cake with zabaione cold cream and glass of Moscato d'Asti

Panna cotta

6,50

Bonnet

6,50

Chocolate and amaretti pudding

Semifreddo al pistacchio e croccante alla nocciola

6,50

Parfait with hazelnutcrispy and pistacchio

Crema cassonade alla vaniglia Bourbon

6,50

Crème brûlée

Zuccotto ai marroni

6,50

Sponge cake with marron glacé

Sorbetto al Limone e Mandarino Tardivo 🌀 di Ciaculli

6,00

Lemon and Ciaculli Tangerine sorbet

Proposte Vini dolci

Barolo Chinato

5,50

Moscato d'Asti '22

3,50

Passito "Bric du Liun" '17 – Deltetto – Canale

5,50

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito "Onyr" '19 – Marotti Campi – Morro d'Alba

6,00

Malvasia delle Lipari Passito – Hauner – S.ta Maria Salina

7,00

Sauternes '18 – Chateau Gravas – Barsac
6,50

Pineau de Charentes – Pascal Clair – Neulliac
6,50



Coperto 2,00

Antipasti

Acciughe in salsa verde 11,00
Anchovies with green sauce

Baccalà mantecato con patate 11,00
Creamed codfish with potatoes

Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda 🍷 10,00
Lard, Bra sausage and raw meat

Vitello tonnato 🍷 10,00
Vitello tonnato

Animelle dorate con cipolla caramellata 10,00
Veal golden sweetbreads with caramelized onion

Cardi “Gobbi di Nizza Monferrato” 🍷 *con crema di bagna cauda* 10,00
Cardoons “Gobbi di Nizza Monferrato” with bagna cauda cream

Capunet ripieno di verdure con fonduta al raschera
10,00
Cabbage stuffed with vegetables with raschera-cheese fondue

Verdure spadellate su crema di ceci 10,00
Sautéed vegetables with chickpeas cream

Insalata mista 6,00
Mix salad

Selezione di formaggi
Cheese Selection

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>Tajarin "40 egg yolks" with butter and sage or with Bra sausage sauce</i>	<i>11,00</i>
<i>Gnocchi di patate al raschera</i> <i>Potato dumplings with raschera cheese</i>	<i>11,00</i>
<i>Agnolotti del "plin" al burro e rosmarino</i> <i>"Plin" Agnolotti with butter and rosemary</i>	<i>11,00</i>
<i>Tortelli di zucca con burro alla nocciola</i> <i>Pumpkin-filled tortelli with hazelnut butter</i>	<i>11,00</i>
<i>Crema di tapinambour con gamberi scottati</i> <i>Jerusalem artichoke soup with shrimps</i>	<i>11,00</i>

Secondi piatti


<i>Brasato di vitello 🍷 al Barolo</i> <i>Braised veal in Barolo wine</i>	<i>15,00</i>
<i>Bollito 🍷 misto con: testina, muscolo, lingua</i> <i>e biancostato e le sue salse</i>	<i>15,00</i>
<i>Faraona croccante al rosmarino</i> <i>14,00</i> <i>Roasted guinea fowl with rosemary</i>	
<i>Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis</i> <i>14,00</i>	

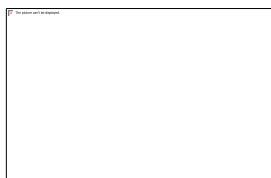
“Grigio di Carmagnola” rabbit in white wine

Filetto di trota con verdure di stagione


17,00

Trout fillet with seasonal 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

Tortelli di zucca con burro alla nocciola
Pumpkin-filled tortelli with hazelnut butter

Coniglio “Grigio di Carmagnola” all'arneys
“Grigio di Carmagnola” rabbit in white wine

Bonet
Bonet

€ 32,00 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 cheese fondue

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

Guancia di vitello al Barolo
Braised veal cheek in Barolo wine

Panna cotta

€ 40,00 coperto compreso



Vini al bicchiere

Vermouth Drapò Gran Riserva – Tuvè 4,50

Alta Langa Metodo Classico Dosaggio Zero '18 – Avezza – Calamandrana 5,50

Roero Arneis '21 – Cascina Chicco – Canale
3,50

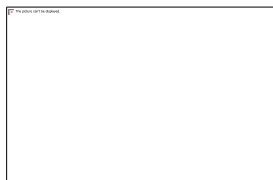
Langhe Sauvignon '21 – Marchesi di Gresy – Barbaresco 5,00

Gavi di Gavi '20 – Villa Sparina – Gavi 4,50

Timorasso “Derthona” '20 – VoerzioMartini – La Morra 5,00

Müller Thurgau '21  *– Cantina di Caldaro – Caldaro* 4,00

Grillo “Kados” '20 – Duca di Salaparuta – Marsala 5,00



Vini al bicchiere

Dolcetto d'Alba '21 – Agnelli Viassone – Alba 3,50

Barbera d'Alba “Plaustra” '20 – Burzi – La Morra 4,00

Langhe Nebbiolo '18 – Fratelli Grasso – Treiso 4,00

Pelaverga di Verduno '21 – Cadia – Roddi 4,00

Langhe Rosso “Monsordo” '20 – Ceretto – Alba 6,00

Roero “Montespinato” '19 – Cascina Chicco – Canale 5,00

Barbaresco “Sorì Montaribaldi” '18 – Montaribaldi – Barbaresco 8,00

Barolo '18 – Voerzio Martini – La Morra 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.*

Barbaresco “Bernadot” 18 – Ceretto – Alba
23,00

a bicchiere €

Barolo “San Rocco” ’04 – Azelia – Castiglione Falletto

a bicchiere € 38,00

Barolo “Riserva” ’09 – Borgogno – Barolo

a bicchiere € 28,00



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

L.(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

F.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 (paste fresche di nostra produzione, il pesce, le carni e alcuni nostri dolci) vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura

**prodotto surgelato*