



I nostri dolci

<i>Panna cotta</i>	6,50
<i>Bonnet</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>	6,50
<i>Crema cassonade alla vaniglia Bourbon</i> <i>Crème brûlée</i>	6,00
<i>Biscotto al cioccolato con crema di yogurt e composta di fragole</i> <i>Chocolate biscuit with yogurt and strawberry confiture</i>	6,50
<i>Selezione di sorbetti: Mandarino 🌀 Tardivo di Ciaculli, Limone e Pera</i> <i>Selection of sorbets: Tangerine of Ciaculli, Lemon and Pear</i>	6,00

Proposte Vini dolci

<i>Barolo Chinato</i>	5,50
<i>Liquore al Cacao "Ananda" – Selezione A. Bocchino – Costigliole d'Asti</i>	4,50
<i>Moscato d'Asti '21</i>	3,50
<i>Monbrusato moscato passito doc '16 – Vaglio Serra – Vinchio</i>	5,00
<i>Loazzolo "Piasa Rischei" '18 Forteto della Luja – Loazzolo</i>	7,00
<i>Moscato Rosa "Praepositus" '18 – Abbazia di Novacella – Varna</i>	7,50
<i>Passito di Pantelleria Ben Ryé '18 – Donnafugata – Marsala</i>	7,00
<i>Moscato bianco Passito – Az. Agr. Cos – Vittoria</i>	7,00
<i>Eiswein '17 – Nigl – Kirchenberg</i>	8,00



Coperto 1,50

Antipasti

<i>Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda</i> 🌀 <i>Lard, sausage from Bra and raw meat</i>	10,00
<i>Vitello tonnato</i> 🌀 <i>Vitello tonnato</i>	10,00
<i>Prosciutto”cotto da noi” con insalata russa</i> <i>Homemade baked ham with russian salad</i>	10,00
<i>Tonno di galletto con misticanza</i> <i>Cockerel salad</i>	10,00
<i>Filetto di baccalà su crema di patate</i> <i>Cod fish fillet with potato cream</i>	11,00
<i>Asparagi con salsa al basilico e uovo in camicia</i> <i>Asparagus with basil sauce and poached egg</i>	10,00
<i>Crudo e cotto di verdure di stagione</i> <i>Raw and cooked seasonal vegetables</i>	9,50
<i>Insalata mista</i> <i>Mix salad</i>	6,00
<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> <i>Tajarin “40 Yolks eggs with butter and sage <u>or</u> with Bra Sausage</i>	11,00
<i>Tortelli di patate e “seirass” con fave e guanciale</i> <i>Seirass cheese tortelli with fava beans and bacon</i>	11,00
<i>Gnocchi di patate con asparagi e Roccaverano</i> 🌀 <i>Potato dumplings with asparagus and Roccaverano cheese</i>	11,00
<i>Agnolotti del “plin” al sugo d'arrosto</i> <i>Plin “Agnolotti” with “sugo d'arrosto”</i>	11,00
<i>Zuppa di verdure primaverili con seppie scottate</i> <i>Spring vegetable soup with seared cuttlefish</i>	11,00

Secondi piatti

<i>Stracotto di vitello</i> 🌀 <i>Stewed veal</i>	14,00
<i>Noce di vitello</i> 🌀 <i>con salsa alle erbe</i> <i>Veal “Noce” with herb sauce</i>	14,00
<i>Coniglio “Grigio di Carmagnola” all'Arneis</i> <i>“Grigio di Carmagnola” rabbit in white wine</i>	14,00
<i>Faraona croccante al rosmarino</i> <i>Guinea fowl with rosemary</i>	14,00
<i>Calamari e gamberi* spadellati con verdure</i> <i>Squids and prawn with seasonal vegetables</i>	16,00

🌀 *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 con asparagi e Roccaverano 

Potato dumplings with asparagus and Roccaverano goat 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

Asparagi con salsa al basilico

Asparagus with basil sauce

Tajarin “40 tuorli” al burro e salvia

Tajarin “40 Yolks eggs with butter and sage

Stracotto di vitello 

Stewed Veal

o

Noce di vitello  *con salsa alle erbe*

“Noce” of veal with herbal sauce

Panna cotta

€ 40,00 coperto compreso



Vini al bicchiere

<i>Vermouth Rosso – Contratto – Canelli</i>	<i>4,50</i>
<i>Alta Langa Brut “Limited Edition” ’18 – Fontanafredda – Serralunga d’Alba</i>	<i>5,50</i>
<i>Roero Arneis “Anterisio” ’21 – Cascina Chicco - Canale</i>	<i>3,50</i>
<i>Timorasso Colli “Fausto” ’18 – Vigne Marina Coppi - Castellania</i>	<i>9,00</i>
<i>Gewurztraminer “Feuerstein” ’21 – Baron Longo – Egna</i>	<i>4,50</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore ’16 – Stefano Antonucci – Ancona</i>	<i>6,00</i>
<i>Vistamare igt ’20 – Ca’ Marcanda – Gaja – Castagneto Carducci</i>	<i>8,50</i>
<i>Rosè”Castletrosè” ’21 – Cascina Castlet - Costigliole d’Asti</i>	<i>4,00</i>



Vini al bicchiere

<i>Dogliani '20 "Zovetto" – Raineri – Farigliano</i>	<i>3,50</i>
<i>Barbera d'Alba '20 – Cascina Val del Prete -Priocca d'Alba</i>	<i>4,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo "Madonnina" '20 - Renzo Castella – Diano d'A.</i>	<i>4,00</i>
<i>Pelaverga '20 – Bel Colle – Verduno</i>	<i>4,00</i>
<i>Roero '16 "Brich d'America" – Marsaglia - Castellinaldo</i>	<i>6,00</i>
<i>Barbaresco "Meruzzano" '18 – Orlando Abrigo–Treiso</i>	<i>8,00</i>
<i>Barolo "Perno" '12 – Le Fontane Onlus - Novello</i>	<i>10,00</i>

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 "Resa 56" '10 – Brandini – La Morra</i>	<i>a bicchiere € 20,00</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:

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 (pastefresche di nostra produzione , il pesce,le carni e alcuni nostri dolci) vengono trattati con l’abbattimento rapido della temperatura

**prodotto surgelato*

