



I nostri dolci

<i>Zabaione caldo con paste di meliga e calice di Moscato d'Asti</i> <i>Zabaglione with maize biscuits and glass of Moscato d'Asti</i>	10,00
<i>Panna cotta e Pere "Madernassa" cotte al Dolcetto</i> <i>Panna cotta and pears "Madernassa" cooked in red wine</i>	8,00
<i>Bonnet</i> <i>Chocolate and amaretti pudding</i>	6,50
<i>Semifreddo al pistacchio e croccante alla nocciola</i> <i>Parfait with hazelnut crispy and pistacchio</i>	6,50
<i>Mousse di seirass con composta di arance e biscotto al cioccolato</i> <i>Seirass mousse with chocolate biscuit and orange compote</i>	6,50
<i>Millefoglie con mousse al caffè e al cioccolato</i> <i>Puff pastry millefeuille with chocolate and coffee mousse</i>	6,50
<i>Zuccotto alla nocciola "Tonda gentile"</i> <i>Sponge cake, panna and hazelnut cream</i>	6,50
<i>Torta con mele, uvetta e mandorle con salsa al Calvadòs</i> <i>Apple pie with raisin, almond and Calvadòs sauce</i>	6,50

Proposte Vini dolci

<i>Barolo Chinato</i>	5,50
<i>Moscato d'Asti '22</i>	3,50
<i>Moscato Passito "La Bella Estate" '19 – Vite Colte – Barolo</i>	5,50
<i>Passito di Pantelleria '20 – Kufurà – Marsala</i>	6,00
<i>Bianco Passito "Thea" '19 – TreMonti – Imola</i>	6,00
<i>Sauternes '19 – Chateau Lamothe Guignard – Sauternes</i>	7,00
<i>Pineau de Charentes – Pascal Clair – Neuillac</i>	6,50



Coperto 2,00

Antipasti

<i>Baccalà mantecato con patate</i> <i>Creamed codfish and potatoes</i>	11,00
<i>Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda</i> 🌀 <i>Lard, Bra sausage and raw meat</i>	10,00
<i>Vitello tonnato</i> 🌀 <i>Vitello tonnato</i>	10,00
<i>Tonno di coniglio all'aceto balsamico e verdure di stagione</i> <i>Rabbit salad with balsamic vinegar and season vegetables</i>	10,00
<i>Lingua salmistrata</i> 🌀 con <i>cipolla caramellata e salsa rossa</i> <i>Corned veal tongue with caramelized onions and red sauce</i>	10,00
<i>Carciofi scottati con tartrà di Bra</i> <i>Roasted artichokes with Bra cheese flan</i>	10,00
<i>Capunet ripieno di verdure con fonduta al raschera</i> <i>Vegetable-stuffed cabbage with raschera-cheese fondue</i>	10,00
<i>Verdure spadellate su crema di ceci</i> <i>Sautéed vegetables with chickpeas cream</i>	10,00
<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>	11,00
<i>Tajarin “40 egg yolks” with butter and sage or with Bra sausage</i>	
<i>Gnocchi di patate al Raschera</i>	11,00
<i>Potato dumplings with Raschera cheese</i>	
<i>Agnolotti del “plin” al sugo d'arrosto</i>	11,00
<i>“Plin” Agnolotti with roast sauce</i>	
<i>Ravioli di magro con burro alle erbe</i>	11,00
<i>Ricotta cheese and spinach-filled ravioli with herb butter</i>	
<i>Fettuccine di semola con carciofi e gamberi*</i>	12,00
<i>Bran “Fettuccine” with artichokes and prawns</i>	

Secondi piatti

<i>Brasato di vitello 🍷 al Barolo</i>	15,00
<i>Braised veal in Barolo wine</i>	
<i>Trippa di vitello 🍷 in umido con fagioli rossi di Lucca 🍷</i>	14,00
<i>Veal tripe with Lucca's red beans</i>	
<i>Coniglio “Grigio di Carmagnola” all'Arneis</i>	14,00
<i>“Grigio di Carmagnola” rabbit in white wine</i>	
<i>Faraona croccante al rosmarino</i>	14,00
<i>Roasted guinea-fowl</i>	
<i>Filetto di nasello con verdure di stagione</i>	18,00
<i>Hake fillet with season vegetables</i>	

🍷 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 magro con burro alle erbe
Ricotta cheese and spinach-filled ravioli with herb butter

Coniglio “Grigio di Carmagnola” all'arnei
“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

Carciofi scottati con tartrà di Bra
Roasted artichokes with Bra cheese flan

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

Brasato di vitello  *al Barolo*
Braised veal cheek in Barolo wine

Panna cotta

€ 40,00 coperto compreso



Vini al bicchiere

<i>Vermouth Drapò Gran Riserva – Tuvè</i>	4,50
<i>Alta Langa Metodo Classico Brut '18 – Fontanafredda – Serralunga d'A.</i>	5,50
<i>Langhe Arneis “Inprimis” '21 – Ghiomo – Guarene</i>	3,50
<i>Langhe Favorita '21 – Careglio – Baldissero d'Alba</i>	3,50
<i>Piemonte Chardonnay “A Taj” '21 – Cascina Castlet – Costigliole d'Asti</i>	4,00
<i>Müller Thurgau '21  – Cantina di Caldaro – Caldaro</i>	4,00
<i>Grillo “Kados” '20 – Duca di Salaparuta – Marsala</i>	5,00



Vini al bicchiere

<i>Dolcetto d'Alba</i> 🌀 '21 – <i>Patrone</i> – <i>Cortemilia</i>	3,50
<i>Barbera d'Alba</i> '21 – <i>Giuseppe Cortese</i> – <i>Barbaresco</i>	4,00
<i>Barbera Colli Tortonesi</i> “ <i>Quadro</i> ” '18 – <i>Repetto</i> – <i>Serravalle Scrivia</i>	5,50
<i>Langhe Nebbiolo</i> “ <i>Gambarin</i> ” '21 – <i>Montaribaldi</i> – <i>Barbaresco</i>	4,00
<i>Roero</i> '20 – <i>Filippo Gallino</i> – <i>Canale</i>	5,50
<i>Barbaresco</i> “ <i>Bordini</i> ” '18 – <i>Fontanabianca</i> – <i>Neive</i>	8,00
<i>Barolo</i> '18 – <i>Voerzio Martini</i> – <i>La Morra</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</i> “ <i>Bernadot</i> ” 18 – <i>Ceretto</i> – <i>Alba</i>	<i>a bicchiere € 23,00</i>
<i>Barolo</i> “ <i>San Rocco</i> ” '04 – <i>Azelia</i> – <i>Castiglione Falletto</i>	<i>a bicchiere € 38,00</i>
<i>Barolo</i> “ <i>Riserva</i> ” '09 – <i>Borgogno</i> – <i>Barolo</i>	<i>a bicchiere € 28,00</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 (Ba)	Acquaviva delle F.ti
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***