



Panna cotta	6,00
Bonet <i>Chocolate and amaretti pudding</i>	6,00
Semifreddo al pistacchio e croccante alla nocciola <i>Parfait with crispy and pistacchio</i>	6,00
Torta di nocciola con crema fredda di zabaione con calice di moscato <i>Hazelnut cake with zabaione cold cream and moscato</i>	9,00
Crema casonade alla vaniglia Bourbon <i>Creme brulèe</i>	6,00
Mousse di cachi con crema di marroni <i>Persimmon mousse with chestnuts sauce</i>	6,00
Zuccotto ai marroni <i>Zuccotto with marron glaces</i>	6,00
Selezione di sorbetti: limone, mandarino tardivo di Ciaculli e uva fragola <i>Selection of sherbet : lemon, Ciaculli tangerine and wild berries</i>	6,00

Proposte dolci al bicchiere

Moscato d'Asti '20	3,50
Moscato Passito "La Bella Estate" '18 – Terre Da Vino – Barolo	4,50
Brachetto Passito "Pian dei Sogni" '18 – Forteto della Luja – Loazzolo	7,00
Liquore al Cacao "Ananda" - Selezione A. Bocchino – Costigliole d'Asti	4,50
Moscato Rosa "Praepositus" '18 – Abbazia di Novacella – Varna	7,50
Recioto di Soave – Corte Adami – Soave	4,50
Malvasia delle Lipari Passito '19 -Hauner-S.Marina Salina	7,50
Sauternes '16 – Chateau Roumieu – Barsac	6,00
Don P.x. Gran Reserva Montilla Moriles '94 Bodegas T. Albalà-Aguilar de la Fra	7,00



Coperto 1,50

Antipasti

Baccalà mantecato con patate <i>Creamed cod fish</i>	9,50
Uovo in cocotte con Tartufo Bianco <i>Egg in "cocotte" with White Truffle</i>	30,00
Carne cruda 🍷 con Tartufo Bianco <i>Raw meat with White Truffle</i>	37,00
Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda 🍷 <i>Lard, sausage from Bra and raw meat</i>	9,50
Vitello tonnato 🍷 <i>Vitello tonnato</i>	9,50
Tonno di cappone all'aceto balsamico <i>Chicken salad with balsamic vinegar</i>	9,50
Cardi "Gobbi di Nizza Monferrato" 🍷 gratinati con crema di bagna cauda <i>Cardoons gratinated with "bagna cauda" cream</i>	9,50
Tortino di porri e patate con fonduta al raschera <i>Vegetables flan with raschera fondue</i>	9,50
Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	5,00
Selezione di formaggi <i>Cheese Selection</i>	s.q.





Primi piatti

Le paste fresche sono di nostra produzione

Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra	10,00
<i>Tajarin "40 Yolks eggs with butter and sage or with Bra Sausage</i>	
Tajarin "40 tuorli" con Tartufo Bianco	55,00
<i>Tajarin "40 Yolks eggs with White Truffle</i>	
Tortelli di zucca con burro alla nocciola	10,50
<i>Tortelli filled pumpkin and hazelnut butter</i>	
Gnocchi di patate al raschera	10,00
<i>Dumplings potaoes with raschera cheese</i>	
Agnolotti del "plin" al burro e rosmarino	10,50
<i>Plin "Agnolotti" with butter and rosemary</i>	
Fusilli con ragù di seppie e olive taggiasche	11,00
<i>Fusilli with cuttlefish ragout and Taggiasca olives</i>	

Secondi piatti

Uova al tegamino con Tartufo Bianco	40,00
<i>Fried eggs with White Truffle</i>	
Brasato di vitello  al barolo	14,00
<i>Braised Veal with barolo wine</i>	
Faraona al rosmarino	13,50
<i>Guinea fowl with rosemary</i>	
Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'arneis	13,50
<i>Rabbit "Grigio di Carmagnola" with arneis</i>	
Coscia d'oca al forno	14,00
<i>Baked goose leg in de oven</i>	
Filetto di Trota Salmonata con verdura di stagione	16,00
<i>Salmon Trout Fillet whit 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

Tortello di zucca
Pumpkin Tortello

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

Bonnet
Bonnet

€ 30,00 coperto compreso

Menu Degustazione

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

Tortino di porri e patate con fonduta al raschera
Vegetable pie with raschera fondue

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

Brasato di vitello  ***al barolo***
Braised Veal

Panna cotta

€ 36,00 coperto compreso



Vini al bicchiere

<i>Champagne Brut – Delamotte -Le Mesnil -Sur – Oger</i>	<i>10,00</i>
<i>Metodo Classico Brut Luigi Coppo-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 di Diano D'Alba "Sörì Colombè" '20-Prandi-Diano d'Alba</i>	3,50
<i>Barbera d'Alba Superiore "Persole" '19-Le Strette-Novello</i>	4,00
<i>Nebbiolo Langhe '19 "Tre Utin"- Ciabot Berton – La Morra</i>	4,00
<i>Pelaverga '20 -Cadia - Verduno</i>	3,50
<i>Alba "Vegliamonte" '16 – Parusso – Monforte d'Alba</i>	8,00
<i>Barbaresco "Ad Altiora" "Montersino" '16 – Taliano</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 "San Giovanni" 10 – Alessandria G.F. - Monforte d'A.</i>	<i>a bicchiere € 15,00</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