

Menù dell'anniversario

MENÙ DEGUSTAZIONE



Vitello tonnato all'antica maniera
Agnolotti dell'osteria al sugo d'arrosto
Guancia di maiale brasata con patate al forno
Il bonet dell'osteria

€ 38,00

ANTIPASTI

Vitello tonnato all'antica maniera	€ 12,00
Battuta di fassone al coltello	€ 14,00
Seirass del fen in crosta di pignoletto	€ 11,00
L'orto nel piatto (insalata russa giardiniera e fiore di zucchini e ricotta)	€ 13,00
Capunet (pess-coj) con bagna caoda	€ 12,00

PRIMI

Agnolotti dell'Osteria al sugo d'arrosto *	€ 12,00
Ravioles della Val Varaita al burro d'alpeggio e menta 	€ 14,00
Pappardelle al ragù d'anatra 	€ 14,00
Caserecce con julienne di zucchine e nocciole	€ 12,00

SECONDI

I nostri secondi sono accompagnati dal contorno del giorno.

Coniglio alla piemontese	€ 13,00
Costolette d'agnello alle erbe con carote al burro *	€ 15,00
Tagliata di fassone con insalata gentilina e pomodorini	€ 15,00
Guancia di maiale brasata con patate al forno	€ 13,00


VINO

*Chiedi di Matteo, ti accompagnerà personalmente
in cantina guidandoti nella scelta del vino.*

DOLCI

Dolci della casa	€ 6,00
Acqua	€ 2,00
Caffè	€ 2,00

Coperto: offerto, all'Osteria Nonno Mario paghi solo quello che consumi.

Prodotti contrassegnati dal simbolo 

I prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Prodotti contrassegnati dal simbolo *

Informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/04.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.