OSTERIA Nonno Mario
CUCINA PIEMONTESE - ENOTECA

Menù

ANTIPASTI

Vitello tonnato all'antica maniera	*€ 12,00*
Antipasto del Nonno (tonnato, russa, tomino con confettura)	*€ 15,00*
Insalata russa dell' Osteria	*€ 9,00*
Battuta di fassone con cremoso al formaggio e nocciola igp	*€ 13,00*
Sformato di peperone con bagna caoda leggera	*€ 11,00*
La caprese piemontese: cuore di bue, fiordilatte, melanzana grigliata e filetto d'acciuga	*€ 10,00*
Il nostro brandacujun	*€ 13,00*

PRIMI

Tutta la pasta viene fatta a mano dagli chef dell osteria utilizzando farine selezionate

Gnocchi di patate con toma di bobbio e pere scottate	*€ 13,00*
Agnolotti dell' Osteria al fondo bruno	*€ 14,00*
Tagliatelle 30 tuorli al ragù di fassone	*€ 13,00*
Quinoa, patate, porri e pomodoro secco	*€ 12,00*
Caserecce trafilate al bronzo con sarde e panura	*€ 13,00*

SECONDI

Tagliata di sottofiletto (170/200g) con patate rustiche	*€ 18,00*
Salsiccia e fagioli	*€ 14,00*
Guancia di maiale brasata con carote croccanti	*€ 16,00*
Zuppetta di moscardini	*€ 16,00*
Il carciofo	*€ 15,00*

DEGUSTAZIONE DELL'OSTERIA

Vitello tonnato all'antica maniera, insalata russa dell'Osteria

Tagliatelle 30 tuorli al ragù di fassone

Salsiccia e fagioli

Bonet dell' Osteria

€ 38,00

il menú degustazione non è divisibile, eventuali variazioni prevedono un supplemento di prezzo.

SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI

Selezione di salumi Barberis	*€ 12,00*
Selezione di formaggi di vallata	*€ 15,00*
Selezione mista salumi e formaggi	*€ 18,00*

VINO

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

Acqua	*€ 2,00*
Caffè	*€ 2,00*

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

Prodotti contrasegnati 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.