

Menù



ANTIPASTI

Vitello tonnato all'antica maniera	€ 12
Insalata russa con tonno e uova sode	€ 10
Battuta al coltello con composta di pachino e rubatà	€ 13
L'asparago, l'uovo pochè e il parmigiano reggiano	€ 14
L'antipasto del Nonno Mario (vitello tonnato, insalata russa, tomino con confettura)	€ 13
Acciughe al verde con crostini e burro	€ 10
Riso venere, salmone marinato agli agrumi e salsa allo yogurt	€ 12

PRIMI

Tutta la pasta viene fatta a mano dagli chef dell'Osteria utilizzando le farine macinate a pietra della Cascina dei Conti di Osasco.

Tagliolini 30 tuorli con punte d'asparago 	€ 13
Gnocchi di patate al ragù d'anatra 	€ 13
Rigatoni al pomodoro trafileti al bronzo (con pesto di broccoletti e acciughe)	€ 12
Agnolotti ripieni di seirass del fen della Val Pellice al burro chiarificato 	€ 14
Ravioli al nero di seppia con cuore di baccalà 	€ 14

SECONDI

Tagliata di sottofiletto (170/200 gr) con patate rustiche	€ 18
Guancia di maiale brasata con zucchine al forno	€ 16
Polpette dell'Osteria al sugo	€ 13
Il carciofo alla romana	€ 15
Gamberoni* gratin con friggittelli scottati	€ 18

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.

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

Menù



DEGUSTAZIONE DELL'OSTERIA

Componi la tua degustazione scegliendo dalla carta:

1 Antipasto

1 Primo

1 Secondo

€ 37

*Il menù degustazione non è divisibile,
eventuali variazioni prevedono un supplemento di prezzo.*



SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI

Selezione di salumi	€ 12
Selezione di formaggi di vallata	€ 15
Selezione mista salumi e formaggi	€ 18



VINO

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

Acqua	€ 2
Caffè	€ 2
Coperto (pane, grissini e servizio)	€ 2

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.

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