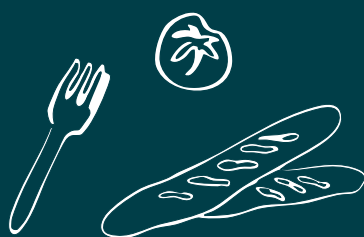




L'Osteria



*L'Osteria rappresenta l'incontro perfetto
tra la secolare tradizione culinaria italiana e la continua
ricerca dell'innovazione.*

l'Osteria

MENU

Degustazione

Benvenuto dello Chef

Crema di patate, uovo pochet,
spuma al parmigiano e tartufo nero

Tortelli di zucca burro e parmigiano
e crumble di amaretti

Maialino da latte al forno, scalogno
glassato e cavolo nero

Bavarese ai tre cioccolati, colatura
di melograno e spuma al moscato

Coccole finali e caffè

€ 65,00

(a persona)

**il menù è servito esclusivamente per tutto il tavolo*



Gli abbinamenti

OVADA

Un percorso di 3 calici del territorio dell'Ovada

€ 25.00

PIEMONTE

Un percorso di 4 calici per scoprire meglio
questo fantastico territorio

€ 50.00

Dove eleganza e sapori autentici si incontrano in un'esperienza senza pari.

L'Osteria

MENU

I nostri classici

Selezione di salumi nazionali con verdure in agrodolce	€ 20,00
Crema di patate, uovo pochet, spuma al parmigiano e tartufo nero	€ 22,00
La Bagna Caoda con le verdure di stagione	€ 26,00
Il Monferrato: Cima alla genovese con bagnetto verde, sformato di verdura, Insalata Russa, Peperone al tonno, Battuto di fassona	€ 22,00

—

La Perbuireira	€ 16,00
Tajarin 40 rossi alla lepre	€ 20,00
Ravioli all'antica al sugo d'arrosto o nel vino	€ 20,00

—

Brasato all'Ovada, purè aromatico e verdure al burro	€ 26,00
Filetto di Fassona al pepe verde con patate al rosmarino	€ 34,00
Tagliata di Fassona, peperone, radicchio e pancetta	€ 28,00
Bollito misto con le verdure e le salse	€ 32,00
Stoccafisso alla ligure	€ 28,00

Antipasti

Insalata di mare e insalate marinate	€ 25,00
Il Vitel Tonné	€ 18,00
Tortino di carciofi con crema all'acciuga	€ 18,00

Vi informiamo, che il pesce servito crudo è sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura (CE 853/04). Per alcune preparazioni, in mancanza del prodotto fresco, possono essere impiegati prodotti surgelati all'origine o congelati.

l'Osteria

MENU

Primi piatti

Gnocchi di patate, castelmagno e tartufo nero	€ 22,00
Risotto carciofi e gamberi	€ 20,00
Tortelli di zucca burro parmigiano e crumble di amaretto	€ 18,00

Secondi, carni e pesci

Filetto di Fassona, scaloppa di fegato d'Oca e tartufo nero	€ 45,00
Maialino da latte al forno, scalogno glassato e cavolo nero	€ 26,00
Fritto misto di Pesce	€ 26,00
Selezione di Formaggi	€ 25,00

Il dolce

Bûnet classico, salsa caramello e albicocche candite	€ 12,00
Bavarese ai tre cioccolati, colatura di melograno e spuma al moscato	€ 12,00
Semifreddo al torroncino, salsa gianduia	€ 12,00
Langhe&Langhe	€ 12,00
Selezione di gelati	€ 9,00
Selezione di sorbetti	€ 9,00

e un calice di...

Vite Colte Moscato Passito La Bella Estate	€ 7,00
Cascina Gentile Passito Spess	€ 8,00
Donna Fugata Passito di Pantelleria Ben Rye	€ 8,00
Don PX di Toro Albalá	€ 8,00

Vi informiamo, che il pesce servito crudo è sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura (CE 853/04). Per alcune preparazioni, in mancanza del prodotto fresco, possono essere impiegati prodotti surgelati all'origine o congelati.