

ARCHIVO
l'Osteria
OTTO

l'Osteria

MENU

Degustazione

Benvenuto dello Chef (1-3-7)

Crema di patate, uovo pochet,
spuma al parmigiano
e tartufo nero (3-7)

Tagliatelle al ragù d'anatra
e salsa al fegato grasso d'oca (1-3-9)

Guancia brasata,
purè e cipolline al burro (1-7-9)

La Nocciola Piemonte
(3-7-8)

Coccole finali e caffè (1-3-7-8)

€ 70,00
(a persona)

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

l'Osteria

MENU

Gli abbinamenti

OVADA

Un percorso di 3 calici dedicato
alle colline dell'Ovada

€ 25.00

PIEMONTE

Un percorso di 4 calici per scoprire meglio
questo fantastico territorio

€ 50.00

L'Osteria

MENU

Antipasti

Selezione di salumi nazionali con verdure in agrodolce (9)	€ 20,00
Crema di patate, uovo pochet, spuma al parmigiano e tartufo nero (3-7)	€ 22,00
Il Monferrato: (1-3-4-7-8-9) Cima alla genovese con bagnetto verde, Cipolla ripiena, Insalata Russa, Peperone al tonno, Flan di zucca e spuma all'amaretto	€ 25,00
Battuto di Fassona, cavolo rosso e salsa tartara (3-6-10)	€ 18,00
Fantasia di verdure e frutta di stagione, crema di carote e perle di balsamico (2-4-9-14)	€ 20,00
Il Vitel Tonnè (4-9)	€ 20,00
Bagna Caoda con verdure di stagione (4-7-9)	€ 28,00

Primi Piatti

La Perbureira (1-3-9)	€ 18,00
Ravioli all'antica al sugo d'arrosto o nel vino (1-3-7-9)	€ 24,00
Lasagnetta al pesto, crema di Roccaverano e olio al pomodoro (1-3-7-9)	€ 22,00
Gnocchi di patate, fonduta di Castelmagno e tartufo nero (1-3)	€ 24,00
Tagliatelle al ragù d'anatra e salsa al fegato grasso d'oca (1-3-9)	€ 24,00
Pasta mischiata, fagioli e pesci misti (1-2-4-9-14)	€ 20,00

l'Osteria
MENU

I Secondi, Carni e Pesci

Tagliata di Fassona, spinaci e patate al rosmarino	€ 30,00
Bollito misto con verdure e salse (1-4-7-9-10)	€ 34,00
Filetto di Fassona al pepe verde con patate al rosmarino (9)	€ 36,00
Il Coniglio alla cacciatora	€ 24,00
Guancia brasata, purè e cipolline al burro (1-7-9)	€ 26,00
Fritto misto di Pesce* (1-2-4-9)	€ 28,00
Stoccafisso alla ligure (4-9)	€ 30,00
Selezioni di formaggi (7)	€ 24,00

Coperto e i nostri lievitati €4,50

l'Osteria

MENU

Il Dolce

Bûnet classico, salsa caramello e albicocche candite (3-7-8)	€ 12,00
La Nocciola Piemonte (1-3-7)	€ 12,00
Tortino lava al cioccolato e salsa agli agrumi (1-3-7)	€ 12,00
Panna cotta, melograno e pistacchio croccante (1-3-7)	€ 12,00
Selezione di gelati (3-7)	€ 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	€ 9,00
Forteto della Luja Loazzolo Moscato Passito Piasa Rischei	€ 10,00
Marco de Bartoli Marsala Superiore Oro Vigna La Miccia	€ 12,00
Toro Albalà Montilla-Moriles Don P.X.	€ 8,00

