



Menù

Menù a Mano Libera

6 corsi scelti dallo **chef Giulio**
alla scoperta delle Langhe

Il menù è per tutto il tavolo

6 courses chosen by **chef Giulio** to discover the Langhe

This Menù is for the whole table

Menù completo

60

Con abbinamento di 3 calici

85

Menù Tradizione



Vitello Tonnato e il suo ristretto & Fassona Battuta al coltello, spuma al grana, verdure in agrodolce

(3, 4, 7, 9, 14)

[Traditional sliced veal with tuna sauce and raw meat]

* * *



Tjarin "40 tuorli" al ragù di Salsiccia di Bra

(1, 3, 7, 9, 14)

[Homemade pasta with veal ragù]

* * *

Stracotto di Vitella Piemontese e crema di patate

(9 , 14)

[Slow-cooked veal and potatoes cream]

* * *

Dessert

Menù completo

45

Con abbinamento di 3 calici

65

Menù Vegetale

Uovo 65° , fonduta d'alpeggio e Fungo Porcino

(1, 3, 7)

SOFT EGGS, CHEESE FONDUE AND MUSHROOMS

* * *

Gnocchetto di zucca, Castelmagno e polvere di salvia (1, 3, 7)

HOMEMADE PUMPKIN GNOCCHI, CASTELMAGNO CHEESE, SAGE

* * *

Milanese di verza, maionese al miso e capperi fritti (3, 6)

VEGETARIAN FRIED CABBAGE MILANESE, MISO

MAYONNAISE AND CAPER

* * *

Dessert

Menù completo

43

Con abbinamento di 3 calici

65

Menù alla carta

La Scelta di minimo **due** piatti a persona tra antipasti, primi

o secondi proposti nei menù

The minimum à la carte choice is two dishes per person to choose between starters, first and second courses, excluding dessert of those proposes in our menù.

Per tavoli superiori ai **10** commensali non si effettua servizio alla carta

ANTIPASTI



**Battuta al coltello di Fassona, spuma al Grana,
verdure in agrodolce** (7, 9, 14)

14

ROW MEAT , GRANA CHEESE , SWEET AND SOUR VEGETABLES



Vitello tonnato e il suo ristretto (3, 4, 9, 14)

14

TRADITIONAL VITELLO TONNATO



Salmerino alpino scottato, patata arrosto e aioli
(1, 3, 4)

15

SEARED ALPINE TROUT, ROAST POTATO, AIOLI



Uovo 65°, fonduta d'alpeggio, fungo porcino
(1, 3, 7)

14

SOFT EGGS, CHEESE FONDUE AND MUSHROOMS



Lumaca di Novello, crema di pane, salsa verde

16

(1, 4, 14)

"LANGA" SNAILS, BREAD CREAM, GREEN SAUCE

PRIMI PIATTI



Presidio Slow Food

Tjararin "40 tuorli" al ragù di Salsiccia di Bra*

(1, 3, 7, 9, 14)

HOMEMADE PASTA WITH VEAL RAGU'

15

Fettuccina integrale, animelle, cime di rapa e pesto di noci*

(1, 3, 7, 8, 14)

HOMEMADE WHOLEMEAL FETTUCCINE, VEAL SWEETBREAD, RAPE CYMES, WALNUTS PESTO

15



Gnocchetto di zucca, Castelmagno d'alpeggio e polvere di salvia*

(1, 3, 7)

HOMEMADE PUMPKIN GNOCCHI, CASTELMAGNO CHEESE, SAGE

16



Presidio Slow Food

Ravioli del Plin al sugo di arrosto oppure al tovagliolo

(1, 3, 7, 9, 14)

HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH MEAT AT ROAST SAUCE OR TRADITIONAL "TOVAGLIOLO" (AT THE TOWEL)

16



Presidio Slow Food

* La pasta fresca è prodotta da noi e subisce un processo di abbattimento a -20°C ai sensi del regolamento CE 852 e 853 del 2004 in materia di sicurezza ed igiene alimentare

SECONDI PIATTI



Presidio Slow Food

Stracotto di Fassona e crema di patate (9, 14)

16

VEAL STRACOTTO WITH POTATO CREAM

Petto di faraona, ristretto al Marsala e chips di cavolo nero (7, 9, 14)

17

GUINEA FOWL BREAST, MARSALA REDUCTION, BLACK CABBAGE



Presidio Slow Food

Finanziera all'Astigiana (1, 7, 14)

16

TRADITIONA "FINANZIERA": COCKSCOMB, VEAL SWEETBREAST, VEAL MIDDLE, MUSHROOM PORCINI, VEAL BRAIN

****PESCATO DEL GIORNO** , zucca e castagne**

18

(1, 4, 7, 14)

FISH **CATCH OF THE DAY** PUMPKIN AND CHESTNUT



Milanese di verza, maionese al miso e capperi fritti (3, 6)

15

VEGETARIAN FRIED CABBAGE MILANESE, MISO MAYONNAISE AND CAPER

Selezione di Formaggi *Giolito di Bra* 6 ASSAGGI € 18

REGIONAL SELECTION OF CHEESE

4 ASSAGGI € 12



Presidio Slow Food

COPERTO	3
ACQUA San Bernardo, Garessio (CN)	3
CAFFE' Lavazza	2
Bibite	4
Amari \ Distillati	3\5

I nostri fornitori

Per la carne:



Per frutta e verdura:



Per i grissini:



Per i formaggi:



Per le specialità e pesce:



Per funghi e tartufi:



Per le farine:



Per il pane:



Allergeni

In questo esercizio vengono somministrati alimenti
che possono contenere i seguenti allergeni.

Si prega pertanto di avvisare il personale di sala
per ogni intolleranza o allergia.

1 Cereali contententi glutine (gluten)	2 Crostacei e prodotti a base di crostacei (crustaceans)	3 Uova e prodotti a base di uova (eggs)
4 Pesce e prodotti a base di pesce (fish)	5 Arachidi e prodotti a base di arachidi (peanuts)	6 Soia e prodotti a base di soia (soya)
7 Latte e prodotti a base di latte (milk)	8 Frutta a guscio (nuts)	9 Sedano e prodotti a base di sedano (celery)
10 Senape e prodotti a base di senape (mustard)	11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo (sesame seeds)	12 Molluschi e prodotti a base di molluschi (mussels)
13 Lupini e prodotti a base di lupini (lupines)		14 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/l espressi come SO ₂

Elenco degli Allergeni tratto dall'Allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

@osterailcortile
osterailcortile.com