



Menù

Antipasti [Starters]

Carciofo al forno, seiras , acciughe e olio di limone bruciato (4, 7) **13**
[Baked artichoke, ricotta cheese,, anchovies and lemon oil]

Vitello Tonnato tradizionale (3, 9) **13**
[Traditional sliced veal with tuna sauce]

Uovo pochée, fonduta al Parmigiano e Cardo Gobbo (1, 3, 7)  **14**
[Soft egg, parmigiano cheese cream and blanching cardoons]

Anguilla, sedano rapa e salsa di soia (4, 6) **16**
[Eel fish, celeriac and soy sauce]

Millefoglie, lingua di vitello e salsa rossa (1, 9, 14) **14**
[Browse, veal tongue and typical bagnetto rosso]

Primi [First courses]

Tajarin al ragù di Salsiccia di Bra (1, 3, 9) **14**

[Homemade pasta with veal ragù]

Ravioli del plin al sugo di arrosto (1, 3, 7, 9) **16**

[Homemade ravioli stuffed with meat, roast sauce]

**Risotto "Vialone Nano", Castelmagno
d'Alpeggio, gel di vino rosso e polvere di salvia** **15**

(MINIMO 2 PORZIONI - MINIMUM 2 PORTIONS) (7, 14)

[Risotto, Castelmagno cheese, red wine gel and sage powder]

**Spaghetto alla chitarra, animelle, cime di rapa
e pesto di noci** (1, 3, 8) **15**

[Spaghetti with sweetbread, turnip top and walnuts pesto]

Secondi [Main courses]

- Cinghiale al civet e polenta croccante** (9, 14) **17**
[Boar and crunchy polenta]
- Petto di faraona, ristretto al Marsala
cipolla agrodolce e radicchio tardivo** (9, 14) **18**
[Guinea fowl with marsala sauce and seared radish]
- Stracotto di Fassona Piemontese e crema di
patate** **16**
[Veal stracotto and potatoes cream]
- Selezione di formaggi Giolito di Bra** (7) **15**
[Regional cheese selection]

Dolci [Desserts]

- Bunet e mou salato** (1, 7) 7
[Traditional "Bunet" with caramel salt]
- Crostatina, crema di castagne, cachi e gel di rosmarino** (1, 3, 7) 8
[Chestun tart, persimmon and rosemary gel]
- Mela, rabarbaro, cioccolato bianco, crumble**(1, 7) 8
[Red apple cream, white chocolate and rhubarb]
- Bacio, cioccolato fondente e cardamomo** (1, 3, 7, 8) 8
[Hazelnut biscuit, dark chocolate and cardamom]

Menù Degustazione

[Tasting menu]

Vitello Tonnato tradizionale (3, 9)

[Traditional sliced veal with tuna sauce]

Flan di zucca Delica e fonduta al Blu del Moncenisio

(3, 7)

[Pumkin flan and blue cheese fondue]

Tajarin al ragù di Salsiccia di Bra (1, 3, 9)

[Homemade pasta with veal ragù]



Stracotto di Fassona <Piemontese> e crema di patate

[Veal stracotto]

Panna cotta e mou salato (1, 7)

[Panna cotta and salted caramel]

40

Il menù è inteso per una sola persona

Coperto 3

Acqua 2,5

Caffè 2

Partners

Si ringrazia

Per la carne:



Per la pasta fresca:



Per i grissini:



Per i formaggi:

Gigelito

CEDIS



Per frutta e verdura:



Per i tartufi:



Per le farine:



Per le specialità e pesce:



Per il pane:



Per accompagnare

Moscato 5

Moscato “Moncucco” 2007 7

Passito 6

Passito di Pantelleria 7

PX 7

Barolo Chinato 7

Coperto 3

Acqua 2,5

Caffè 2

Menù Degustazione

[Tasting menu]

Vitello Tonnato tradizionale (3, 9)

[Traditional sliced veal with tuna sauce]

Flan di zucca Delica e fonduta al Blu del Moncenisio

(3, 7)

[Pumkin flan and blue cheese fondue]

Tjarin al ragù di Salsiccia di Bra (1, 3, 9)

[Homemade pasta with veal ragù]



Stracotto di Fassona <Piemontese> e crema di patate

[Veal stracotto]

Panna cotta e mou salato (1, 7)

[Panna cotta and salted caramel]

40

Il menù è inteso per una sola persona



Partners

Si ringrazia

Per la carne:



Per la pasta fresca:



Per i grissini:



Per i formaggi:

Gigelito

CEDIS



Per frutta e verdura:



Per i tartufi:



Per le farine:



Per le specialità e pesce:



Per il pane:



@osterailcortile
osterailcortile.com