



Menù

Lo chef **Giulio Turco** e lo **staff di cucina** vi danno il benvenuto.

In sala vi accoglieranno **Antonio, Simone** e lo **staff di sala**.

Proponiamo una cucina attenta alle materie prime del territorio, prediligendo piccoli produttori locali e seguendo la stagionalità dei cibi.

Nelle prossime pagine trovate **5 proposte di menù degustazione**.

E' anche possibile scegliere **i piatti alla carta** tra quelli proposti nei nostri menù, **ad esclusione dei servizi del Sabato, della Domenica a pranzo e dei giorni Festivi**.

On the next pages you will find 5 tasting menu proposals.

*It is also possible to choose at **minimun 2 à la carte dishes** from those offered in our menus:*

Coperto 3€

Acqua S. Bernardo 3€

Caffè e piccola pasticceria 2€

FORMAGGI
"Selezione Giolito di Bra"

3€ al pz

Piccola degustazione

2 portate e dolce a scelta tra i
menù tradizione, langa o vegetale

Two courses and dessert chosen from the
traditional, Langa or vegetable menu.

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 4 calici

(with wine pairing)

85

Menù Tradizione

Vitello Tonnato tradizionale



e Battuta al coltello con spuma di Bra Tenero (3, 4, 7) **16**

[Traditional sliced veal with tuna sauce
and raw meat with Parmesan foam]



Tjarin al ragù di Salsiccia di Bra (1, 3, 7, 9, 14) **17**

[Homemade pasta with veal ragù]



Stracotto di Vitella Piemontese e crema di patate **18**

[Slow-cooked veal and potatoes cream]

Dessert **9**

Menù completo

45

Con abbinamento di 4 calici

(with wine pairing)

70

Menù Langa

Animella, carpione di Moscato, uvetta e misticanza (3, 4, 7) **15**

[Cow sweetbread vineyard carpione, raisins]



Fettuccina, pesto all'aglio nero di Caraglio e chiocchie di Langa **17**

[Homemade pasta with snails and black garlic]

Petto d'Anatra, carota glassata alla soia, spinacino e salsa ai frutti rossi **18**

[Duck breast, soy glazed carrots and spinach]

Dessert **9**

Menù completo

48

Con abbinamento di 4 calici

(with wine pairing)

70

Menù Mare

Crudo di *pescato del giorno*(4) 20

[Raw catch of the day]

Raviolone di pescato e bisque (1, 3, 4, 7, 8) 17

[Homemade Raviolo stuffed with fish]

Seppia scottata, crema di piselli e patata al burro (1, 4, 8, 14) 18

[Cuttlefish, peas cream and butter potatoes]

Dessert 9

Menù completo

50

Con abbinamento di 4 calici

(with wine pairing)

80

Menù 100% Vegetale

Uovo poché, cremoso di patate e asparago (6, 7) **15**
[Soft egg, potatoes cream and asparagus]

 **Gnocchetto, barbabietola e Castelmagno d'alpeggio** (1, 3, 7) **16**
[Homemade gnocchi, beet and Castelmagno cheese]

Milanese di sedano rapa, taccole ed erbe spontanee (6, 8) **17**
[Fried celeriac, snow peas and wild erbs]

Dessert **9**

Menù completo

43

Con abbinamento di 4 calici

(with wine pairing)

65

Partners

Si ringrazia

Per la carne:



Per la pasta fresca:



Per i grissini:



Per i formaggi:



Per frutta e verdura:



Per i tartufi:



Per le farine:



Per le specialità e pesce:



Per il pane:



ANTONIO VERRINI & FIGLI
First Class Seafood

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