



# Menù

# Menù Langa

---

---

## Battuta al coltello di Fassona, spuma di Robiola, sedano e nocciola

[ HAND-CUT VEAL TARTARE, GOAT CHEESE MOUSSE, CELERY AND HAZELNUT ]

## Salmerino alpino marinato in carpione di Moscato

[ MARINATED ALPINE BROWN TROUT IN MOSCATO WINE CARPIONE SAUCE ]

\*\*\*

## Ravioli del Plin al sugo di arrosto

[ HOME-MADE RAVIOLI WITH VEAL SAUCE ]

\*\*\*

## Quaglia, il suo petto ripieno di Salsiccia di Bra, cipollotto e tartufo Nero

[ QUAIL BREAST, GLAZET SPRING ONION AND BLACK TRUFFLE ]

\*\*\*

## Dessert

Menù completo

€ 50

Con abbinamento di 4 calici di vino

With pairing wine

€ 80

# Menù Tradizione

---

---

## Vitello tonnato e il suo ristretto all'acciuga

[TRADITIONAL VEEL WITH TUNA AND ANCHOVIES SAUCE]

\*\*\*

## Tajarin al ragù di Salsiccia di Bra

[HOME-MADE PASTA WITH VEAL RAGU']

\*\*\*

## Guancia di Fassona brasata e crema di patate

[SLOW-BRAISED VEAL CHEEK WITH SILKY POTATO CREAM]

\*\*\*

## Dessert

Menù completo

€ 43

Con abbinamento di 3 calici di vino

With pairing wine

€ 65

# Menù Vegetale

---

---

## Asparagi arrosto, uovo BIO poché e fonduta tiepida di Parmigiano

[ GRILLED ASPARAGUS, POACHED EGG AND WARM PARMESAN FONDUE ]

\*\*\*

## Ravioli di Seiras, pesto all'aglio orsino e nocciola salata

[ HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH PIEDMONT RICOTTA, WILD GARLIC PESTO AND SALTED HAZELNUT ]

\*\*\*

## Melanzana frita, taccole e maionese al limone

[[CRISPY EGGPLANT, SNOW PEAS AND LEMON-MAYO]

\*\*\*

## Dessert

Menù completo

**€ 43**

Con abbinamento di 3 calici di vino

With pairing wine

**€ 65**

# Menù Mare

---

---

## Capasanta scottata, mela e salsa aguachile

[ SEARED SCALLOP WITH APPLE AND AGUACHILE DRESSING

\*\*\*

## Spaghetti "Mancini" al ragù di polpo e crumble di olive

[ SPAGHETTI WITH OCTOPUS RAGU'.]

\*\*\*

## Seppia, crema di piselli e patata al burro

[CUTTLEFISH WITH PEA CREAM AND BUTTER-GLAZED POTATO].

\*\*\*

## Dessert

Menù completo

**€ 50**

Con abbinamento di 3 calici di vino

With pairing wine

**€ 75**

# Menù alla carta

---

La scelta di **minimo 2 piatti** a persona tra antipasti, primi o secondi.

The **minimum à la carte choice is two dishes** per person to choose between starters, first and second excluding dessert.

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

---

## ANTIPASTI

---

**Battuta di Fassona, spuma di Robiola, sedano e  
nocciola** 7-8-9 **15**

[ HAND-CUT VEAL TARTARE, GOAT CHEESE MOUSSE, CELERY AND HAZELNUT ]

**Vitello Tonnato e il suo ristretto all'acciuga** 3-4-9-14 **15**

[TRADITIONAL VEEL WITH TUNA AND ANCHOVIES SAUCE]

**Asparagi arrosto, uovo BIO poché e fonduta  
tiepida di Parmigiano** 3-7 **14**

[ GRILLED ASPARAGUS, POACHED EGG AND WARM PARMESAN FONDUE ]

**Capasanta scottata, mela e salsa aguachile** 1-12-14 **16**

[ SEARED SCALLOP WITH APPLE AND AGUACHILE DRESSING].

**Salmerino alpino in carpione di Moscato** 4-9-14 **15**

[MARINATED ALPINE BROWN TROUT IN MOSCATO WINE CARPIONE SAUCE]].

**Insalata mista** **12**

[ MIXED SALAD ].

# PRIMI PIATTI

---

---

**Tajarin al ragù di Salsiccia di Bra** 1-3-7-9-14 **15**

[HOME-MADE PASTA WITH VEAL RAGU']

**Plin al sugo di arrosto** 1-3-7-8 **16**

[HOME-MADE RAVIOLI WITH VEAL SAUCE]

**Ravioli di Seiras, pesto all'aglio orsino e  
nocciola salata** 1-3-7-8 **16**

[HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH PIEDMONT RICOTTA, WILD GARLIC  
PESTO AND SALTED HAZELNUT ]

**Spaghetto "Mancini", ragù di Polpo e crumble  
di olive** 1-4-7-9-14 **16**

[ SPAGHETTI WITH OCTOPUS RAGU' ].

# SECONDI PIATTI

---

---

**Guancia di Fassona brasata e crema  
di patate** 9-14 **17**

[SLOW-BRAISED VEAL CHEEK WITH SILKY POTATO CREAM]

**Quaglia, il suo petto ripieno di Salsiccia  
di Bra, cipollotto e Tartufo Nero** 7-9-14 **18**

[QUAIL BREAST, GLAZET SPRING ONION AND BLACK TRUFFLE]

**Seppia, crema di piselli e patata al burro** 4-7 **17**

[SEARED CUTTLEFISH WITH PEA CREAM AND BUTTER-GLAZED POTATO].

**Melanzana frita, taccole e maionese  
al limone** 1-3 **16**

[CRISPY EGGPLANT, SNOW PEAS AND LEMON-MAYO]

**Selezione di formaggi serviti con miele e  
cugnà** **15**

[CHEESE SELECTION ]



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

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

**@osterailcortile**  
**osterailcortile.com**