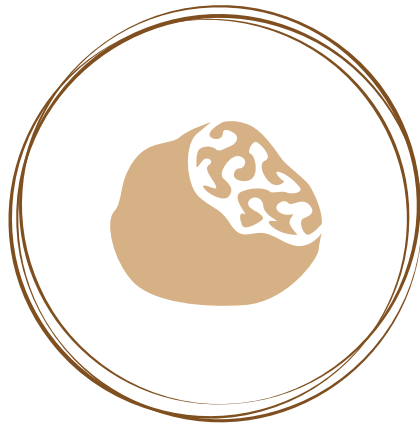




Menù Tartufo Bianco d'Alba

Il prezzo del tartufo varia a seconda del mercato

Piatti con Tartufo Bianco d'Alba

[Dishes with Alba White Truffle]

Battuta al coltello di Fassona Piemontese e Tartufo Bianco

[Hand-chopped Fassona Piedmontese tartare
with Alba white truffle]

Uovo pochée, fonduta di Parmigiano e Tartufo Bianco (1, 3, 7)

[Poached egg with Parmigiano Reggiano fondue
and Alba white truffle]

Ravioli del plin al ristretto di arrosto e Tartufo Bianco (1, 3, 7, 9, 14)

[Traditional "Plin" ravioli in roast reduction
with Alba white truffle]

Tajarin al burro d'alpeggio e Tartufo Bianco (1, 3, 7)

[Homemade "Tajarin" pasta with alpine butter
and Alba white truffle]

Petto di faraona, ristretto al Marsala e Tartufo Bianco (14)

[Guinea fowl breast with Marsala reduction
and Alba white truffle]

I piatti comprendono la grattata **MINIMA** di **5gr** al costo di € **_____** al gr.

Aggiunta tartufo bianco al costo di € **_____** al gr

Each dish includes a **MINIMUM** shaving of **5g** priced at € **_____** per gram.

Extra White truffle available at € **_____** per gram.

Menù Degustazione Tartufo Bianco d'Alba

[Alba White Truffle tasting menu]

Battuta al coltello di Fassona Piemontese e Tartufo Bianco

[Hand-chopped Fassona Piemontese tartare with Alba white truffle]

Tjarin al burro d'alpeggio e Tartufo Bianco

[Homemade "Tjarin" pasta with alpine butter and Alba white truffle]

Uovo pochée, crema di patate, fonduta d'alpeggio e Tartufo Bianco

[Poached egg with potato cream, alpine fondue and Alba white truffle]

Gelato allo Zabaione e Tartufo Bianco

[Zabaione ice cream with Alba white truffle]

The tasting menu is intended for one guest

@osterailcortile
osterailcortile.com



Menù

MENU LANGA

Battuta al coltello di Fassona, spuma al Grana, chips di topinanbour e nocciola salata

[HAND-CHOPPED FASSONA BEEF TARTARE, GRANA PADANO MOUSSE, JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS AND SALTED HAZELNUTS]

Lingua tiepida di Vitello e salsa verde e rossa

[WARM VEAL TONGUE WITH GREEN AND RED SAUCES]

Ravioli del Plin al sugo di arrosto

[HOMEMADE RAVIOLI WITH ROAST JUS]

Pancia di maialino da latte scottata, fichi, indivia riccia e mela

[SEARED SUCKLING-PIG BELLY, FIGS, ENDIVE AND APPLE]

Dessert

Menù completo € 52

Menù con abbinamento di 4 calici di vino \ with pairing wine € 85

MENU TRADIZIONE

Vitello tonnato tradizionale e il suo ristretto all'acciuga

[TRADITIONAL VITELLO TONNATO WITH TUNA ANCHOVY SAUCE
AND IT'S ANCHOVY REDUCTION]

Tjarin al ragù di Salsiccia di Bra

[HOME-MADE PASTA WITH BRA SAUSAGE RAGU']

Guancia di vitella brasata e crema di patate

[SLOW-BRAISED VEAL CHEEK WITH SILKY POTATO CREAM]

Dessert

Menù completo € 45

Menù con abbinamento di 3 calici di vino \ with pairing wine € 70

MENU VEGETALE

Uovo pochée, cremoso alla patata, fonduta d'alpeggio, funghi porcini

[POACHED EGG, POTATO CREAM, ALPINE CHEESE FONDUE,
PORCINI MUSHROOMS]

Lasagnetta alle verdure. zucca arrostita, jus vegetale

[VEGETABLE LASAGNA WITH ROASTED PUMPKIN, VEGETABLE JUS]

Porro fondente. riduzione del suo fondo, crema di castagne

[SLOW-BRAISED LEEK, IT'S REDUCED JUS, CHESTNUT CREAM]

Dessert

Menù completo € 45

Menù con abbinamento di 3 calici di vino \ with pairing wine € 70

Menù alla carta

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

The minimum à la carte choice is **two dishes per person** to choose.

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

ANTIPASTI

Battuta al coltello di Fassona, spuma al Grana, chips di topinanbour e nocciola salata 16

[HAND-CHOPPED FASSONA BEEF TARTARE, GRANA PADANO MOUSSE, JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS AND SALTED HAZELNUTS]

3-7-8

Vitello tonnato tradizionale e il suo ristretto all'acciuga 15

[TRADITIONAL VITELLO TONNATO WITH TUNA ANCHOVY SAUCE AND IT'S ANCHOVY REDUCTION]

3-4-9-14

Uovo pochée, cremoso alla patata, fonduta d'alpeggio e funghi porcini 15

[POACHED EGG, POTATO CREAM, ALPINE CHEESE FONDUE, PORCINI MUSHROOMS]

3-7

Anguilla scottata, zucca delicata e soia 17

[SEARED EEL, DELICATA PUMPKIN AND SOY SAUCE]

4-6-11

Lingua tiepida di vitello, salsa rossa e verde 16

[WARM VEAL TONGUE WITH GREEN AND RED SAUCES]

1-3-7-9

PRIMI PIATTI

Tutta la pasta fresca viene interamente prodotta da noi.

Tjarin al ragù di Salsiccia di Bra

15

[HOME-MADE PASTA WITH BRA SAUSAGE RAGU]

1-3-7-9-14

Ravioli del Plin al sugo di arrosto oppure “al tovagliolo”

16

[HOMEMADE RAVIOLI WITH ROAST JUS OR SERVED “AL TOVAGLIOLO” (PLAIN IN A NAPKIN)]

1-3-7

Risotto “Vialone Nano”, Castelmagno d'alpeggio, gel di vino

16

rosso e polvere di salvia

[min. 2 porzioni]

[“VIALONE NANO” RISOTTO, ALPINE CASTELMAGNO CHEESE, RED-WINE GELÉE, AND SAGE POWDER

(MIN. 2 SERVINGS)]

7-14

Lasagnetta alle verdure, zucca arrostita, jus vegetale

16

[VEGETABLE LASAGNA WITH ROASTED PUMPKIN, VEGETABLE JUS]

1-3-7-9

Fettuccina integrale, “chioccioline di Novello Paolo Bove ” e

18

aglio nero di Caraglio

[WHOLE-WHEAT FETTUCCINE, “PAOLO BOVE SNAILS” FROM NOVELLO AND BLACK GARLIC FROM

CARAGLIO]

1-3-7-9-14

SECONDI PIATTI

Guancia di vitella brasata e crema di patate [SLOW-BRAISED VEAL CHEEK WITH SILKY POTATO CREAM] 9-14	17
Pancia di Maialino da latte scottata, fichi, indivia riccia e mela [SEARED SUCKLING-PIG BELLY, FIGS, ENDIVE AND APPLE] 7	17
Pollo rurale BIO Alessandro Varesio "al mattone", il suo fondo al limone e patate al sale [per 2 persone] [ALESSANDRO VARESIO'S ORGANIC FREE-RANGE CHICKEN "AL MATTONE" (BRICK-PRESSED), LEMON JUS AND SALT-BAKED POTATOES [SERVES 2] 7-14	38
Porro fondente, riduzione del suo fondo, crema di castagne [SLOW-BRAISED LEEK, IT'S REDUCED JUS, CHESTNUT CREAM] 7-8	16
Funghi Porcini Fritti (Secondo disponibilità stagionale \ According to seasonal availability) [FRIED PORCINI MUSHROOMS] 1-3	18
Selezione di Formaggi con Cugnà e Miele [SELECTION OF CHEESES WITH CUGNÀ AND HONEY]	17

COPERTO *pane, grissini e focaccia di nostra produzione, 3*

ACQUA *San Bernardo, [Garessio (CN)], 3*

CAFFE' *Lavazza, [Torino] e piccola pasticceria, 3*

I NOSTRI FORNITORI

PANE: *Panificio Bred, Barolo (CN) - Panetteria Giacosa, Alba (CN)*

PESCE: *Troticoltura Testa, Mellea (CN) - Antonio Verrini, Genova*

UOVA e CARNI BIANCHE: *Varesio Alessandro, Montiglio Monferrato (AT)*

CARNI ROSSE: *Barbero Macelleria, Verduno (CN) - Macelleria La Granda, Genola (CN)*

FRUTTA E VERDURA: *Ortofrutticola Binello, Alba (CN) - Frutta Rey, Bra (CN)*

FORMAGGI: *Giolito, Bra (CN) - Filrouge, Mentoulles (TO)*

CHIOCCIOLE: *Langa Paolo Bove, Novello (CN)*

FUNGHI E TARTUFI: *Cagnasso Tartufi, Grinzane Cavour (CN) - Bianco Tartufi, Verduno (CN) - Daniele Bera, Isola d'Asti (AT)*

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

@osterailcortile
osterailcortile.com