



Menù

MENU LANGA

Battuta al coltello di Fassona, spuma di Robiola, sedano e nocciola
[HAND-CUT VEAL TARTARE, GOAT CHEESE MOUSSE, CELERY AND HAZELNUT]

Salmerino alpino 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 Estivo

[QUAIL BREAST, GLAZET SPRING ONION AND BLACK TRUFFLE]

Dessert

Menù completo € 50

Menù con abbinamento di 4 calici di vino \ with pairing wine € 80

MENU TRADIZIONE

Vitello tonnato tradizionale e il suo ristretto all'acciuga

[TRADITIONAL VEAL WITH TUNA AND ANCHOVIES SAUCE]

Tajarin al ragù di Salsiccia di Bra

[HOME-MADE PASTA WITH VEAL RAGU]

Guancia di vitella brasata e crema di patate

[SLOW-BRAISED VEAL CHEEK WITH SILKY POTATO CREAM]

Dessert

Menù completo € 43

Menù con abbinamento di 3 calici di vino \ with pairing wine € 65

MENU VEGETALE

Giardinata di verdure, uovo BIO poché, seiras e tartufo Nero Estivo

[VEGETABLES PICKLED POACHED EGG, RICOTTA CHEESE AND SUMMER BLACK TRUFFLE]

Gnocchi di patate, acqua di pomodoro e zucchini trombetta

[POTATO GNOCCHI, CHARRED ZUCCHINI AND TOMATO WATER]

Melanzana frita, burrata e maionese al pomodoro

[FRIED EGGPLANT, BURRATA CHEESE AND TOMATO MAYONNAISE]

Dessert

Menù completo € 43

Menù con abbinamento di 3 calici di vino \ with pairing wine € 65

MENU MARE

Capasanta scottata, sedano rapa e salsa aguachile

[SEARED SCALLOP, CELERIAC CREAM AND AGUACHILE SAUCE]

Spaghetto "Mancini" al ragù di polpo e crumble di oliva Taggiasca

[SPAGHETTI WITH OCTOPUS RAGU]

Seppia, crema di piselli e patata al burro

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

Dessert

Menù completo € 50

Menù con abbinamento di 4 calici di vino \ with pairing wine € 80

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 al coltello di Fassona, spuma di Robiola, sedano e nocciola ⁷⁻⁸⁻⁹ **15**
[HAND-CUT VEAL TARTARE, GOAT CHEESE MOUSSE, CELERY AND HAZELNUT]

Vitello tonnato tradizionale e il suo ristretto all'acciuga ³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴ **15**
[TRADITIONAL VEAL WITH TUNA AND ANCHOVIES SAUCE]

Giardinata di verdure, uovo BIO pocheé, seiras e tartufo Nero Estivo ³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴ **14**
[VEGETABLES PICKLED, POACHED EGG, RICOTTA CHEESE AND SUMMER BLACK TRUFFLE]

Capasanta scottata, sedano rapa e salsa aguachile ¹²⁻¹⁴ **15**
[SEARED SCALLOP, CELERIAC CREAM AND AGUACHILE SAUCE]

Salmerino alpino in carpione di Moscato ⁴⁻⁹⁻¹⁴ **16**
[MARINATED ALPINE BROWN TROUT IN MOSCATO WINE CARPIONE SAUCE]

Crudo di Pescato del Giorno ²⁻⁴ **25**
[RAW FISH OF THE DAY]

Insalata Mista **12**
[MIXED SALAD]

PRIMI PIATTI

- Tjarin al ragù di Salsiccia di Bra** ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴ **15**
[HOMEMADE PASTA WITH VEAL RAGU']
- Tjarin, burro d'alpeggio e Tartufo Nero Estivo** ¹⁻³⁻⁷ **20**
[HOMEMADE PASTA WITH BUTTER AND SUMMER BLACK TRUFFLE]
- Ravioli del plin al sugo di arrosto** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ **16**
[HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH MEAT WITH ROAST SAUCE]
- Gnocchi di patate, acqua di pomodoro e zucchini trombetta** ¹⁻³⁻⁷ **15**
[POTATO GNOCCHI, CHARRED ZUCCHINI AND TOMATO WATER]
- Spaghetto "Mancini" al ragù di polpo e crumble di oliva** **18**
Taggiasca ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴
[SPAGHETTI WITH OCTOPUS RAGU']

SECONDI PIATTI

- Guancia di vitella 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 Estivo** ⁷⁻⁹⁻¹⁴ **20**
[QUAIL BREAST, GLAZET SPRING ONION AND BLACK TRUFFLE]
- Seppia, crema di piselli e patata al burro** ⁴⁻⁷ **18**
[CUTTLEFISH WITH PEAS CREAM AND BUTTER-GLAZED POTATO].
- Melanzana frita, burrata e maionese al pomodoro** ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁴ **16**
[FRIED EGGPLANT, BURRATA CHEESE AND TOMATO MAYONNAISE]
- Selezione di Formaggi servita con Cugnà e miele** **17**
[REGIONAL SELECTION OF CHEESE]
- Funghi Porcini Fritti** ¹⁻⁵ **18**
(Secondo disponibilità stagionale \ According to seasonal availability)
[FRIED PORCINI MUSHROOMS]

Allergeni

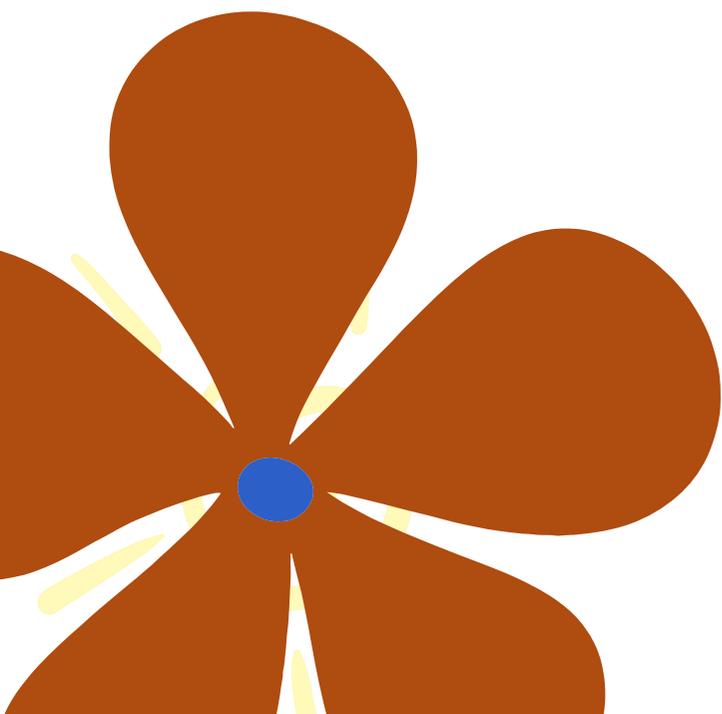
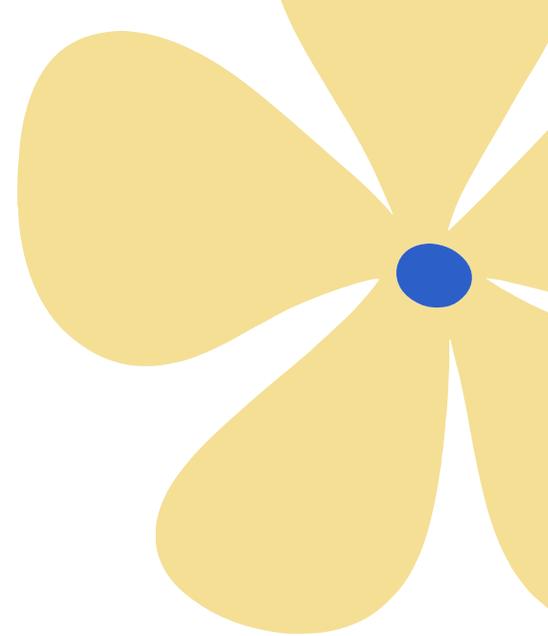
In questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere i seguenti allergeni.

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



Ferragosto
2025



TERRA

Battuta di Fassona e Vitello tonnato tradizionale
Giardinata di verdure, Seiras e Tartufo Nero estivo

Tajarin al ragù di Salsiccia di Bra

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura e il suo
fondo

Panna cotta al latte di capra e composta
all'albicocca del roero

€ 50



Capasanta scottata, sedano rapa e salsa aguachile

Frittura di alici e maionese al limone

Fettuccina al ragù di moscardini

Rana pescatrice alla mugnaia e crema di patate

Panna cotta al latte di capra e composta
all'albicocca del roero

€ 60