

GIOVEDÌ A TEMA

Le serate gastronomiche in Osteria

21/09: I MOLLUSCHI

Terrina di polpo ai peperoni; crema di taralli con ostrica cruda; spaghetti al limone e seppie con scaglie di pecorino; gran zuppa di molluschi in umido con i suoi crostini; tortino al fondente in salsa arancio. 40 €

28/09: BAGNA CAUDA

Albese di vitello con bagna cauda (classica o senza aglio) servita con pinzimonio di verdure cotte e crude; plin in brodo; semifreddo all'arancio candito con salsa yogurt. 35 €

05/10: IL PESCE AZZURRO

Tartare di palamita ai tre continenti; paccheri di Gragnano farciti allo sgombro gratinati con passata di broccoli e pinoli; tempura di alici con insalatina orientale; pesce sciabola farcito cotto al forno, tortino al limone in salsa di cioccolato bianco. 40 €

12/10: LA TRIPPA

Finissima di trippa con insalatina e olio di nocciole; zuppa di trippa e borlotti con cozze; trippa frita e il suo croccante; classica trippa in umido; semifreddo di torrone in salsa cioccolato. 35 €

19/10: I FORMAGGI

Albese di vitello alle misticanze e parmigiano riserva; gnocchi di castagne in salsa gorgonzola e pere croccanti; fonduta di fontina valdostana con crostini di pane nero; degustazione di 5 formaggi con le varie confetture; cheese cake in salsa gianduja. 40 €

26/10: FRITTO MISTO

Prosciuttello di lonzino di maiale al fior di sale con insalatina di verza all'acciuga; milanese di vitello, salsiccia, fegato, filoni e cervella; pesciolini, coscette di rane, anguilla, carciofo, zucchini e carote; brodo di coda di vitello con i suoi sfilacci e foglioline di verdure; semolino, mela, pavesino, bacio di dama e amaretto. 40 €

9/11: IL BOLLITO

Battuta di vitello con insalatina, scaramello, muscolo e coda con verdure lesse; gallina, coniglio, faraona con verdure lesse; cotechino, piedi di maiale, costine; ravioli del plin in brodo; mousse al fondente 72% in salsa pernod. 40 €

16/11: LA SELVAGGINA

Caponet di cinghiale con fonduta di Castelmagno; pappardelle al ragù di capriolo; spalla di cervo farcita al brodo ed erbe in salsa mirtilli su crostone di polenta; letto di anatra al vino passito e frutta secca su crostone di semolino fritto; semifreddo alla sambuca in salsa di fragoline di bosco. 40 €

La quota di partecipazione comprende l'acqua, il caffè e 5 calici di vino in abbinamento selezionati dal nostro sommelier.

I posti sono limitati. La prenotazione è consigliata.

Osteria Rabezzana via San Francesco d'Assisi 23/c Torino

