

Gli antipasti

Pesce spada* marinato al fior di sale con insalatina all'arancio e scaglie di pecorino	€ 16,00
Salt marinated swordfish* with orange salad and pecorino flakes	
Baccalà mantecato con insalatina di barbabietola rossa	€ 15,00
Whipped cod with red beetroot salad	
Battuta di vitello con misticanze e scaglie di Castelmagno	€ 13,00
Calf meat tartare with Castelmagno cheese flakes	
Insalata di carciofi con scaglie di Grana	€ 11,00
Artichokes salad with Grana cheese flakes	

I primi

Spaghetti al battuto di polpo* e caponata di melanzane	€ 16,00
Spaghetti with octopus* and eggplants caponata	
Fregola al passato di spinacini con baccalà	€ 15,00
Typical sardinian pasta "fregola" with spinaci sauce and cod	
Gnocchi di patate* alla maggiorana e carciofi con ragù di coniglio	€ 12,00
Potatoes, artichokes and marjoram gnocchi* with rabbit ragù	
Crema di cicerchie con croccante di cime di rapa	€ 11,00
Cicerchia cream with crunchy turnip greens	

I secondi

Gamberoni* alla zuppetta di fagioli borlotti e zenzero, in umido	€ 17,00
Prawns* with pinto beans and ginger soup	
Calamari* farciti con riso, uvetta, pinoli e pomodorini	€ 16,00
Squid stuffed with rice, raisins, pine nuts and cherry tomato	
Hamburger di salsiccia di Bra con le sue guarnizioni	€ 15,00
Bra sausage burger with seals	
Fonduta di gorgonzola con pere	€ 11,00
Gorgonzola cheese fondue with pears	

*Prodotto surgelato

Il menù del nostro territorio

Fesa di vitello scottata in salsa tonnata
Scalded veal escalope in tuna sauce
Risotto al Nebbiolo Rabezzana con scaglie di Castelmagno
Risotto with Nebbiolo Rabezzana simmered and Castelmagno cheese flakes
Brasato con cipollotti d' Ivrea
Braised veal with Ivrea's onions
Cremino al torrone in salsa cioccolato
Cremino with nougat in chocolate sauce
€ 30,00 bevande escluse
€ 30,00 each, drinks not included

Il menù dell' Osteria

Salsiccia di Bra con fonduta di parmigiano e crostoni
Bra sausage with parmesan cheese fondue and toasted bread
Trippa millefogli frita al pesto genovese
Fried tripe with Genovese pesto
Orecchiette alle cime di rapa con crema montata di pecorino, mandorle e croccante di guanciale
Orecchiette pasta with turnip greens, cream made with pecorino cheese and almonds with crunchy bacon
Gulash di vitello alla birra artigianale con purea di patate affumicate
Calf goulash cooked into artigianal beer with smoked mashed potatoes
Sorbetto di pera alla colatura di moscato
Pear sorbet with moscato
€ 33,00 bevande escluse
€ 33,00 each, drinks not included

Le alternative

Insalata mista	€ 8,00
----------------	--------

Piatti alternativi su richiesta a seconda della disponibilità degli ingredienti Alternative dish on demand

I dolci

Canestrello di meringa con spuma alle fragole Meringue cup with strawberries foam	€ 6,00
Sfogliatina di mele con salsa ai frutti di bosco e gelato alla crema Apple puff with red fruits sauce and ice cream	€ 6,00
Mousse al fondente 72% con zuppetta di mango 72% dark chocolate mousse with mango sauce	€ 6,00
Piatto di frutta mista affettata Fresh fruits	€ 5,00
Sorbetto limone / pera/ arancia	€ 4,00
Gelato crema / nocciola / cioccolato	€ 4,00

Le bevande

Birra Menabrea / Beck's / Heineken 33cl	€ 3,50
Birra Tennent's Super	€ 4,50
Cocktail	€ 6,00
Bibite in lattina (Soft drink)	€ 3,50
Amari, digestivi (Digestive drinks)	€ 3,50
Caffè, Decaffeinato, Orzo, Ginseng (Coffee, Dec., Barley coffee, Ginseng)	€ 1,50
Acqua microfiltrata Nat./Gas (Microfiltered water)	€ 1,00



Siamo un'osteria

Amiamo esaltare i sapori semplici

Siamo una vineria

Vogliamo soddisfare i piaceri della tavola

Siamo un'enoteca

Fedeli alla tradizione gastronomica e contadina della nostra terra, il Piemonte, vogliamo guidarvi in un'esperienza sensoriale unica che va oltre la degustazione



Offriamo una ricchissima scelta di vini e tante qualità di grappe, rum, whiskey e altri distillati.

Se avete necessità, chiedete la scheda degli allergeni alimentari