



(T) MENU DEGUSTAZIONE

(menù tradizionale fisso)

“La Tradizione”: Carne cruda battuta al coltello, Insalata russa, Zuppa di cipolle gratinata al forno
(1, 3, 4, 5, 6)

Tajarin al ragù di salsiccia (1, 3, 5, 6)

Il bollito. Brutto e buono, muscolo, testina, bagnetto verde, bagnetto rosso e “sausa d’avijé” (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 13)

oppure

Formaggi con miele e composte (3, 7)

Sorbetto alla frutta fresca

Crème brûlée al caffè, biscotto al grano saraceno (1, 3, 6)

45,00

ABBINAMENTO DI TRE VINI 20,00

1 calice di Dolcetto o vino bianco, 1 di Barbera o Nebbiolo e 1 di Barolo della nostra selezione di vini al bicchiere

ABBINAMENTO DI DUE VINI “SALVAPUNTI PATENTE” 12,50

1 calice di Dolcetto o vino bianco, 1 di Barbera o Nebbiolo della nostra selezione al bicchiere

Un calice di Moscato d’Asti con il dessert 5,50

Il menù è pensato per una persona Non si effettuano variazioni sul menù

Password wifi: Monforte2016@wifi - #osterialasalita

I numeri si riferiscono agli allergeni



COMPONI IL TUO MENU':

MENU' QUATTRO PORTATE

Euro 40,00

*Due antipasti, un primo o un secondo, un dessert
dal nostro menù alla carta*

MENU' LIGHT

Euro 35,00

*Un antipasto, un primo o un secondo, un dessert
dal nostro menù alla carta*

ABBINAMENTO DI TRE VINI 20,00

ABBINAMENTO DI DUE VINI "SALVAPUNTI PATENTE"

12,50

UN CALICE DI MOSCATO D'ASTI con il dessert 5,50

*Tutti i nostri menù sono pensati per una persona.
La condivisione del menù comporterà un costo aggiuntivo di servizio
di Euro 8,00*



ANTIPASTI

(T) *Carne cruda battuta al coltello, mousse di
caprino, bagnetto verde* 14,00
(1, 2, 3, 5, 6)

(T) *Paté di fegato di vitello, pan brioches,
confettura di mele, marmellata di cipolle rosse* 15,00
(1, 3, 5, 6)

(T) *Cipolla cotta al sale, fonduta d'Aosta, crumble
di nocciole* 14,00
(1, 3, 6, 7)

*Carciofo fritto alla Giudìa, crema di pomodoro
profumata all'aglio* 14,00



PRIMI

*Risotto Carnaroli, zafferano, burrata, crudo di
gambero rosso 17,00*
(2, 3, 5)

(T) Tajarin al ragù di salsiccia 16,00
(1, 3, 5, 6)

*(T) Ravioli ripieni di guancia brasata, la sua
riduzione, scalogno confit 16,00*
(1, 3, 5, 6)

Zuppa di cipolla gratinata in forno 16,00
(1, 3, 5)



SECONDI

(T) *Il bollito. Brutto e buono, muscolo, testina, bagnetto verde, bagnetto rosso e "sausa d'avije"* 20,00
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 13)

Rollé di coniglio alle erbe, cavolo nero, mele 20,00
(13)

(T) *Pollo alla cacciatora, purea di patate* 20,00
(3, 5, 13)

(T) *Formaggi con miele e composte* 14,00
(3, 7)

∞ ∞ ∞

(T) *Selezione di formaggi con miele e composte*
18,00
(3, 7)

Un calice di vino passito 6,00



DESSERT

Torta della nonna con nocciole 8,00
(1, 3, 5, 6, 7)

Soffice di mele, noci, chantilly alle ciliegie 8,00
(1, 3, 6, 7)

Crème brûlée al caffè, biscotto al grano saraceno 8,00
(1, 3, 6)

Brownies al cioccolato, gelato alla vaniglia 8,00
(1, 3, 5, 6)

Sorbetto alla frutta fresca 7,00

Un calice di Moscato d'Asti 5,50



ALLERGENI:

1. *Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)*
2. *Pesce*
3. *Latte*
4. *Senape*
5. *Anidride solforosa e solfiti*
6. *Uova*
7. *Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia)*
8. *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
9. *Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
10. *Lupini e prodotti a base di lupini*
11. *Crostacei*
12. *Soia e prodotti a base di soia*
13. *Sedano e prodotti a base di sedano*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

(T) Piatto della Tradizione Piemontese

Si richiede di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari. Nel menù sono indicati gli allergeni presenti in ogni singolo piatto, ma possono essere aggiunti degli ingredienti come decorazione. Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni in merito

Alcune portate sono sottoposte ad abbattimento di temperatura, messe sottovuoto e congelate per mantenere la freschezza e le proprietà organolettiche degli alimenti