



(T) MENU DEGUSTAZIONE

(menù tradizionale fisso)

“La Tradizione”: Vitello tonnato, Insalata russa, Flan di asparagi e fonduta di Raschera al forno

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 13)

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

Reale brasato, ratatouille di verdure (5, 13)

oppure

Formaggi con miele e composte (3, 7)

Sorbetto alla frutta fresca

Crème caramel, crema al mou, crumble al cacao (1, 3, 5, 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) *Il nostro vitello tonnato* 14,00
(2, 4, 5, 6, 13)

Uovo poché, fonduta di Raschera, Asparagi 14,00
(3, 6)

(T) *Crudo di Cuneo, biscotto di brisée al
rosmarino, prugne candite* 14,00
(1, 3)

Tarte tatin ai funghi, fonduta di Gorgonzola 15,00
(1, 6, funghi)



PRIMI

*Spaghetti di grano duro, crema di piselli, il nostro
tonno in olio cottura 17,00*
(1, 2, 3)

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

*(T) Chicche della Val Varaita, burro nocciola,
scaglie di Roch 16,00*
(1, 3, 6)

*Agnolotti di Seirass e asparagi, crema di Reggiano
16,00*
(1, 3, 6)



SECONDI

Coppa di maiale al pepe ed erbe cotta a bassa temperatura, salsa alla senape, patate al forno

20,00

(3, 4)

Rollé di faraona ripiena di patate, pancetta ed erbe, contorno di stagione

20,00

(3, 13)

(T) Reale brasato, ratatouille di verdure

20,00

(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

*Semifreddo al caramello salato, meringa, cioccolata calda
al Gianduja 8,00*
(1, 3, 6, 7)

(T) Crème caramel, crema al mou, crumble al cacao 8,00
(1, 3, 5, 6)

Mousse alle nocciole pralinate, streusel alle mandorle 8,00
(1, 3, 6, 7)

*Savarin, frutta fresca con sciroppo di sambuco, gelato al
fiordilatte 8,00*
(1, 3, 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