



## (T) MENU DEGUSTAZIONE

*(menù tradizionale fisso)*

*“La Tradizione”: Carne cruda Battuta al coltello, Insalata russa, Carpione di trota  
(1, 2, 3, 4, 5, 6)*

*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*

*Panna cotta, spuma alla menta, gruée di cacao (3, 5)*

**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 12,50**

*1 calice di Dolcetto o vino bianco, 1 di Barbera o Nebbiolo della nostra selezione di vini 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 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, rocher di  
robiola e nocciole* 15,00  
(1, 3, 7)

(T) *Carne cruda battuta al coltello, tartufo nero  
estivo* 17,50

(T) *Il nostro vitello tonnato* 14,00  
(2, 4, 5, 6, 13)

(T) *Carpione di Trota, uova di quaglia, verdure  
di stagione* 15,00  
(2, 5, 6)

*Crostone di pane nero ai fichi, Taleggio, pesca gialla  
al moscato, prosciutto crudo croccante* 13,00  
(1, 3, 5, 7)



## PRIMI

*Ravioli alla parmigiana, ristretto di pomodoro*

17,00  
(1, 3, 6)

(T) *Tajarin al ragù di salsiccia* 16,00

(1, 3, 5, 6)

(T) *Tajarin al tartufo nero estivo* 18,50

(1, 3, 6)

*Gnocchi di patate, burrata, pomodorini confit e  
olio al basilico* 16,00

(1, 3, 6)

*Tagliatelle di semola caserecce al ragù di porcini*

18,00  
(1, 5, funghi)



## SECONDI

(T) *Reale brasato, ratatouille di verdure* 20,00  
(5, 13)

*Mezzo galletto al forno, patate e rosmarino* 20,00

*Piadina casereccia, la nostra porchetta alle erbe,  
marmellata di cipolle rosse, peperone alla fiamma e  
senape dolce* 19,00  
(1, 4, 5)

(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 locale* 6,00

*Un calice di vino passito Ben Ryè Donna Fugata 2023*  
9,00



## DESSERT

*Panna cotta, spuma alla menta, gruée di cacao* 8,00  
(3, 5)

*Tartelletta crema frangipane, mandorle, gelato alla pesca* -  
8,00  
(1, 3, 6,7)

*Sfoglia caramellata, crema lemon curd, fragole fresche*  
8,00  
(1, 3, 6)

*Pesca ripiena, crumble alle mandorle* 8,00  
(1, 3, 5, 6, 7)

*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*