



(T) MENU DEGUSTAZIONE

(menù tradizionale fisso)

“La Tradizione”: Carne cruda Battuta al coltello,
Peperone alla fiamma ripieno alla piemontese,
Giardiniera (1, 2, 4, 5, 6, 13)

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

Guancia di viterlla brasata, purea di patate ai porcini
(3, 5, 13)

oppure

Formaggi con miele e composte (3, 7)

Sorbetto alla frutta fresca

Bunet della tradizione (1, 3, 5, 6, 7)

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 - #osteriasalita
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, spuma di caprino, croccante di nocciole* 14,00
(3, 7)

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

(T) *Peperone alla fiamma ripieno alla piemontese*
14,00
(1, 2, 4, 5, 6)

(T) *Giardiniera di verdure con crostini* 14,00
(1, 5, 13)



PRIMI

Garganti trafilati al bronzo, crema di peperoni, ciuffo di broccolo, burro e acciughe 16,00
(1, 2, 3)

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

(T) Ravioli del plin alle ortiche ripieni di Roccaverano, nocciole tostate 17,00
(1, 3, 6, 7)

Gnocchi di patate al Castelmagno, grué di cacao, miele 16,00
(1, 3, 6)



SECONDI

Cuore di baccalà cotto a bassa temperatura, coste colorate 20,00
(2)

(T) *Guancia di vitella brasata, purea di patate ai porcini* 20,00
(3, 5, 13, funghi)

(T) *Coniglio stufato all'Arneis con contorno* 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

(T) *Bunet della tradizione* 8,00
(1, 3, 5, 6, 7)

Tiramisù 8,00
(1, 3, 5, 6, 7)

Streusel alle noci, gelato al fico 8,00
(1, 3, 5, 6, 7)

*Pera Madernassa cotta al vino, zabaione al marsala,
biscotto di riso* 8,00
(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