



(T) MENU DEGUSTAZIONE

(menù tradizionale fisso)

*“La Tradizione”: Carne cruda Battuta al coltello,
Giardiniera di verdure, Flan di porri e patate con crema
di zafferano*

(1, 3, 5, 6, 13)

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

Guancia di vitella brasata, contorno di stagione (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 21,50

*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 21,50

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.
Non è possibile condividere i menù*



ANTIPASTI

(T) *Carne cruda battuta al coltello, rocher di
robiola e nocciole* 15,00
(1, 3, 7)

(T) *Il nostro vitello tonnato* 15,00
(2, 4, 5, 6, 13)

(T) *Giardiniera di verdure, crostone di pane
profumato all'aglio* 14,00
(1, 5, 13)

*Flan di porri e patate, crema allo zafferano, alici
profumate alle erbe* 14,00
(1, 2, 3, 6)



PRIMI

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

(T) *Ravioli del plin ripieni di "Toma del Bot", burro
ed erba cipollina* 17,000
(1, 3, 6)

(T) *Ravioli di peperone su leggera Bagna
caoda* 16,00
(1, 2, 3, 6)

*Crema di funghi porcini, gnocchetti di frumento, e
pioppini trifolati*
(1, 5, 6 e funghi)



SECONDI

(T) Guancia di vitella brasata, contorno di stagione

20,00

(3, 5, 13)

*Coscia di coniglio sfumata all'Arneis, cipolle e patate
stufate*

20,00

(3, 5, 13)

*Cosciotto di maiale disossato, salsa al porto, patate dolci al
forno*

20,00

(3, 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

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

*Tartelletta di nocciole, fico caramellato,
gelato al fiordilatte* 8,00
(1, 3, 6, 7)

*Sfogliatina di pere e noci Pecan,
crema inglese al caramello* 8,00
(1, 3, 5, 6, 7)

Zabaione, paste di meliga 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