

## Menu dell'Osteria

**MENU PICCOLO:** mix di antipasti + primo + dolce  
LITTLE MENU; mix of starters + first course + dessert € 24

**MENU MEDIO:** mix di antipasti + secondo + dolce  
MEDIUM MENU: mix of starters + second course + dessert € 28

**MENU GRANDE:** mix di antipasti + primo + secondo + dolce  
BIG MENU: mix of starters + first course + second course + dessert € 35

**MENU VEGETARIANO:** mix di antipasti + primo + secondo + dolce  
VEGETARIAN MENU: mix of starters + first course + second course + dessert € 36

**ANTIPASTI FREDDI € 10**  
Cold dishes

- Carne cruda all'albese (carpaccio)  
Raw Fassone veal in carpaccio "albese"
- Vitello tonnato tradizionale  
Fassone veal in traditional tuna sauce
- Insalata russa  
Boiled vegetables and eggs salad in mayonnaise
- Insalata verde, pomodoro e carote  
Green salad, red tomato with carrots
- Bergera di toma, sedano e nocciole  
Bergera salad of toma cheese, celery and hazelnuts

**ANTIPASTI CALDI € 11**  
Hot dishes

- Flan di verdure su fonduta di Langa  
Vegetables flan on Langa cheeses fondue
- Tomino con lardo magro al forno  
Baked tomino cheese with low fat lard
- Peperone e bagna cauda tradizionale  
Pepper and "bagna cauda" traditional sauce

## MIX DI ANTIPASTI € 13

Mix of starters

- Mix di antipasti freddi: carne cruda all'albese, vitello tonnato e insalata russa

Mix of cold starters: raw carpaccio Fassone veal, veal in tuna sauce, boiled vegetables and eggs salad in mayonnaise

- Mix di antipasti caldi: Tomino al forno con lardo, peperone con bagna cauda

Hot starters mix: baked tomino cheese with lard and pepper with "bagna cauda" sauce

- Tagliere di salumi misti

Local traditional cold cuts € 15

- Tagliere di formaggi misti

Selection of cheeses € 16

- Tagliere misto (salumi e formaggi)

Mix (cheeses and cold cuts) € 18

## PRIMI PIATTI FATTI IN CASA € 11

made pasta

- Tajarin al ragù, ai peperoni o al pomodoro

Tjarin traditional long pasta with meat ragù, or in pepper sauce, or in tomato sauce

- Gnocchi al ragù, o ai peperoni, o al pomodoro, o con fonduta

Gnocchi pasta with meat ragù, or pepper sauce, or tomato sauce, or with cheese fondue

- Ravioli del plin al burro e salvia

"Plin" ravioli pasta with butter and sage

- Minestrone della nonna

Grandma vegetables soup

- Agnolotti di verdure al pomodoro, o al burro e salvia, o con fonduta

Vegetables "agnolotti" ravioli pasta with tomato sauce, or butter and sage, or with cheese fondue

## SECONDI PIATTI

### Second courses

- Brasato al Barbaresco con contorno  
Fassone veal braised in Barbaresco wine sauce with vegetables € 15
- Carrè di vitello Fassone al forno  
Baked Fassone veal steak sirloin and vegetables € 15
- Polpette di verdura in umido con contorno  
Steamed vegballs and vegetables € 14
- Capunet di verdure con contorno  
Vegetarian roulade with rice € 14

## DOLCI FATTI IN CASA

Homemade desserts € 5

- Bunet  
Traditional bunet pudding
- Panna cotta  
The panna cotta
- Torta di nocciole  
Hazelnuts cake

## VINI

### Wines

- Vino della casa BIANCO / ROSSO  
White or red wine of the house
- 1/2 litro - 1/2 liter € 7
- 1 litro - 1 liter € 13
- Vini al calice  
Wines by the glass
- Arneis - Dolcetto - Barbera € 5
- Nebbiolo € 6
- Barbaresco € 8

Coperto (acqua e pane) Water and bread  
Caffè Coffee

€ 3

€ 2