

# Benvenuti a CasaSlurp Osteria Nuova

È nostra ambizione offrirvi un ambiente informale e confortevole in cui assaporare i piatti della nostra cucina.

Vi proponiamo un menù ristretto, per potervi offrire ogni giorno prodotti freschi e lavorati con cura; buona parte dei nostri piatti sono ispirati alla tradizione piemontese... noi ci mettiamo solo un pizzico di creatività.

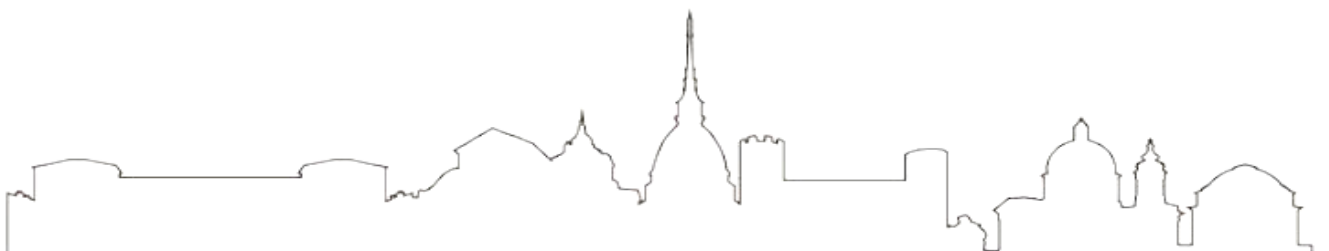
Abbiamo selezionato i migliori fornitori che giornalmente ci consegnano verdure, carni e pesce fresco.

Tutti i piatti sono cucinati al momento e con amore, il che a volte comporta qualche minuto in più di attesa, ma crediamo ne valga la pena.

Siamo a vostra disposizione per aiutarvi nella scelta dei piatti che più incontrano i vostri gusti.

Grazie

Noi di CasaSlurp Osteria Nuova!



## Antipasti

Selezione di salumi di Langa Salumificio Chiapella (Local cold meats platter from "Langa" territory)	15
Cruda di Fassone (Chopped Raw meat)	10
La salsiccia come a Bra e mela verde (Raw "Bra style" sausage)	10
Vitello Tonnato cotto al rosa con salsa tonnata rustica (Cold Veal with Tuna Sauce)	11
Acciughe Mar Cantabrico con panbrioche fatto in casa e burro (Cantabrian Anchovies, home made sweet bread and butter)	12

Quattro assaggi della tradizione Piemontese (sopra descritti)  
(Tasting of the four traditional starters, described above) 16

Brandacujun (baccalà mantecato con patate) con cialde al grana padano (creamed codfish & potatoes with grana padano chips)	11
Salmone Marinato, Riso Venere integrale, Verdure e le sue uova (Marinated Salmon, black rice, vegetables, Salmon eggs)	12
Hummus, verdure, gelatina al limone (Hummus, vegetables, lemon jelly)	8,5

## Primi

I nostri Tajarin fatti in casa, crema di Peperoni, Acciughe (Our home-made Tajarin, Pepper cream and Anchovies)	12
Gnocco fatto in casa, fonduta di Raschera, Pere cotte nel Barbera e la sua riduzione (Home-made Gnocchi, Pear cooked in barbera wine, barbera sauce)	12
Pasta, Stracciatella di Burrata, 'Nduja, Gambero Rosso Crudo (leggermente piccante) (Pasta, Stracciatella Cheese, 'Nduja hot creamy salami, Row Red Prawn)	15
Plin ai tre arrosti, crema nocciole (Meat Piedmontese ravioli with hazelnut cream)	12

## Secondi

Mezzo Galletto agli aromi, ketchup di Carote fatto in casa, Patate al sale <i>(Half Chicken, home-made ketchup of carrots and potatoes)</i>	14
Scottata di sottofiletto di Fassone, Patate al sale, insalatina con ravanelli e yogurt <i>(Local meat "Fassone", potatoes, radishes and yogurt)</i>	16
Brasato di guancia di Fassone, purea di patate, castagne al burro <i>(Local stewed meat, mashed potatoes, butter chestnuts)</i>	16
Branzino in crosta di focaccia con pomodori confit e capperi <i>(Seabass in focaccia crust, confit tomatoes and capers)</i>	16

Menù Giro in Piemonte	26
Antipasto piemontese con Cruda di Fassone, Salsiccia come a Bra e Vitello tonnato <i>(Tasting of three traditional starters, Chopped Raw meat, Raw "Bra style" sausage, Cold Veal with Tuna Sauce)</i>	
I nostri Tajarin fatti in casa <i>(Our homemade Tajarin)</i> Bunet <i>(Typical dessert made with amaretti bisquit and cacao)</i>	
Menu con 2 calici di vino in abbinamento <i>(with 2 glasses of local wine)</i>	32

Piatto Bimbi	8
Pasta al ragù oppure Hamburger con patate <i>(For your Kids: Pasta with ragu or Hamburger with potatoes)</i>	

## Bibite

Acqua Frizzante o Naturale Sparea 0,75L	3
Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata	3,5
Birra Menabrea 0,33L - 4,8 Gradi	4
Birra Dolomiti Bionda 0,33 L - 4,9 Gradi	5
Birra Dolomiti Rossa 0,33 L - 6,7 Gradi	5
Birra Baladin Isaac 0,75 L - 5 Vol	16,5
Birra Baladin Super 0,75 L - 5 Vol	16,5

Coperto, Pane, Acqua Microfiltrata illimitata gasata e naturale, Servizio 2,5

## Insalata Salmone 12

Insalata verde, Salmone Marinato, Yogurt, Mela, Crostini alla curcuma  
(Green Salad, Apple, Marinated, Salmon, Yogurt, curcuma Croutons)

## 11,5 Insalata Cesar

Insalata Verde, Tacchino arrosto, Crostini alla curcuma,  
Grana Padano, Salsa Caesar  
(Green Salad, Baked Turkey, Grana Cheese, curcuma Croutons,  
Caesar Sauce)

### Allergeni

Si informano i gentili clienti che in questo ristorante vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni o tracce di questi.

Gli ospiti allergici a uno o più prodotti elencati devono avvertire tempestivamente il nostro personale.

- ✓ Cereali contenenti glutine
- ✓ Latte e prodotti a base di latte
- ✓ Crostacei e prodotti a base di crostacei
- ✓ Uova e prodotti a base di uova
- ✓ Pesce e prodotti a base di pesce
- ✓ Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio
- ✓ Sedano e prodotti a base di sedano
- ✓ Anidride solforosa o solfiti
- ✓ Arachidi e prodotti a base di arachidi
- ✓ Soia e prodotti a base di soia
- ✓ Senape e prodotti a base di senape
- ✓ Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo
- ✓ Molluschi e prodotti a base di molluschi
- ✓ Lupini e prodotti a base di lupini

I seguenti prodotti sono abbattuti dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione:

Plin, Tajarin, Ravioli, Gnocchi di patate, Galletto, Brasato di Guancia, Branzino, Hamburger, Salmone Marinato, Pan Brioche.

I gamberi, le castagne, i lamponi, le fragole sono surgelati all'origine.