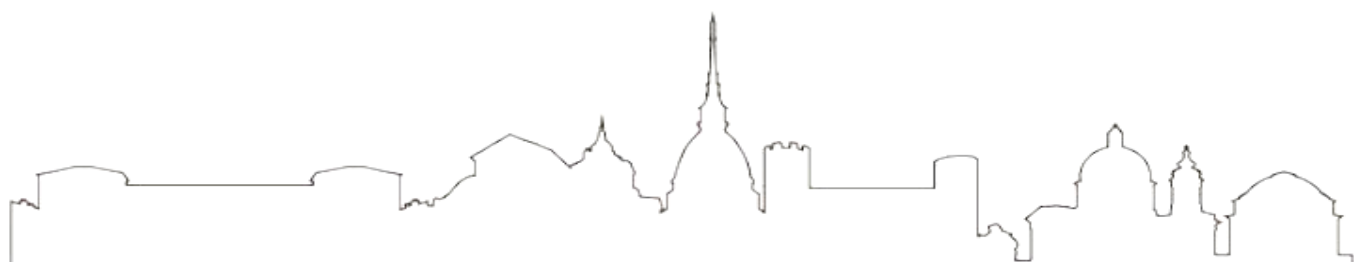


OSTERIA NUOVA

Chef Gabriele Gorlato



Menu Giro in Piemonte 30

Vitel tonné

Traditional Cold Veal with Tuna Sauce

Plin al sugo d'arrosto

Home-made ravioli filled with Meat with traditional roast sauce

Brasato di Fassona, Purea di patate, praline di Castagne

Local stewed meat, mashed potatoes, butter chestnuts

Bunet

Typical cacao pudding

32 Menu Osteria Nuova

Uovo 65°, Parmantier, Rapa Rossa, Tartufo nero

*Egg cooked at low temperature, Potatoes and leek cream, red beet
black truffle*

Tagliatelle, Burro affumicato, Ostriche, Cedro candito

Home-made Tagliatelle, Smoked butter, Oysters, candied Cedar

Seppia in crosta del suo nero, consistenze di Pisello

Fried Cuttlefish with his ink, peas

Dolce

Dessert

Antipasti

Battuta di Fassone

Chopped Raw meat

11

La salsiccia come a Bra

Raw "Bra style" veal sausage

10

Vitel tonn 

Traditional Cold Veal with Tuna Sauce

11

Acciughe Mar Cantabrico, burro, panbrioche

Cantabrian Anchovies, sweet bread, butter

12

Baccal  mantecato, corallo di mais

Creamed codfish with corn chips

11

Uovo 65 , Parmantier, Rapa Rossa, Tartufo nero

Egg cooked at low temperature, Patatoes and leak cream, black truffle

11

Paste

I nostri Tajarin mantecati con acciughe, crema di Peperoni 12
Home-made pasta (Tajarin), Pepper cream and Anchovies

Plin al sugo d'arrosto 12
Ravioli filled with meat with traditional meat sauce

Gnocchetti, Cozze, Mirtillo disidratato, Clorofilla di Basilico 12
Gnocchi, Mussels, Blackberry powder, Basil sauce

Spaghetti alla chitarra, bisque di Astice, Neve al Martini, Lime 13
Spaghetti, Lobster bisque, Iced Martini Bianco, Lime

Plin XL con Fave e Pecorino, Vellutata di Piselli, Cagliata di latte 12
vaccino
Ravioli filled with Fave and Pecorino cheese, Peas cream, cow milk Curd

Tagliatelle, Burro affumicato, Ostriche, Cedro candito 13
Home-made Tagliatelle, Smoked butter, Oysters, candied Cedar

Carne e Pesce

Sottofiletto di Fassone, Patate, Jus de viande, maionese alla
Nocciola

16

Local meat "Fassone", potatoes, hazelnut mayo, meat extract

Brasato di Fassona, Purea di patate, praline di Castagne

16

Local stewed meat, mashed potatoes, butter chestnuts

Polpo e la sua emulsione, velo al Campari, Ricotta

16

Octopus, Octopus emulsion, Campari veil, Ricotta

Seppia in crosta del suo nero, consistenze di Pisello

16

Fried Cuttlefish with his ink, peas

Dolci

Tiramisù

Classic Tiramisù

5,5

Bunet

Typical cacao pudding

5,5

Cheesecake al cucchiaio con Crumble al cacao

Creamy cheesecake with cacao Crumble

5,5

Crostatina alla nocciola, mousse al Cioccolato, Lampone ghiacciato (Vegano)

Hazelnut bisquit, Chocolate mousse, Iced Raspberry (Vegan)

5,5

Calice di passito

5,5

Caffè *Tradizione Italiana* con tostatura artigianale a bassa temperatura

1,5

Caffè decaffeinato, Caffè corretto, Caffè d'Orzo

2

Capuccino, Tisane

2,5

Amari, Mirto, Limoncello, Sambuca

3

Grappa, Whisky, Rum

4,5

Bibite

Acqua Gasata o Naturale <i>Sparea</i> in bottiglia	3
Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata	3,5
Coperto, Pane, Acqua Microfiltrata gasata e naturale	2,5
Birra Piemontese Bio Brigà Lager 33cl – Alc. 5,0%	5
Birra Piemontese Bio Brigà Blanche 33cl – Alc. 5,3%	5
Birra Piemontese Bio Brigà Bock Rossa 33cl – Alc.5,6%	5

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 | ✓ Anidride solforosa o solfiti |
| ✓ Latte e prodotti a base di latte | ✓ Arachidi e prodotti a base di arachidi |
| ✓ Crostacei e prodotti a base di crostacei | ✓ Soia e prodotti a base di soia |
| ✓ Uova e prodotti a base di uova | ✓ Senape e prodotti a base di senape |
| ✓ Pesce e prodotti a base di pesce | ✓ Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo |
| ✓ Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio | ✓ Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| ✓ Sedano e prodotti a base di sedano | ✓ 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, cozze, pan brioche.

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

