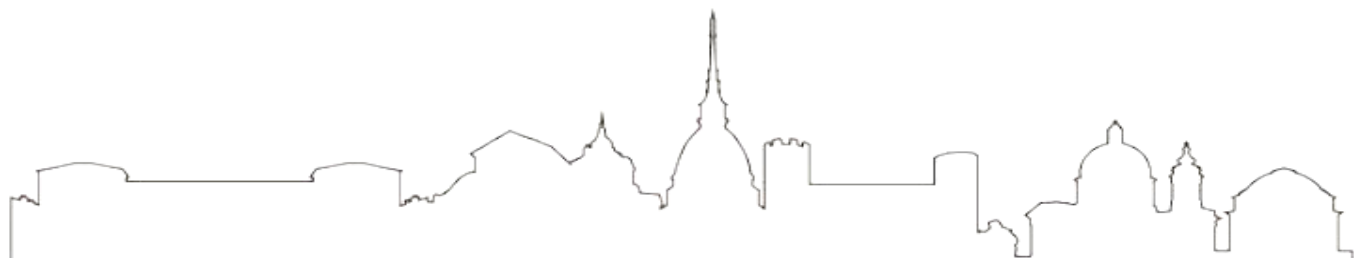


OSTERIA NUOVA



Menu Giro in Piemonte 30 €

Vitel tonn  con salsa “tradizionale” e “moderna”

Typical Sliced Cold Veal with Tuna Sauce in two versions

Plin al sugo d'arrosto

Home-made ravioli filled with Meat with traditional roast sauce

Brasato di Fassona, Parea di patate, praline di Castagne

Local stewed meat, mashed potatoes, butter chestnuts

Bunet con Pesche caramellate

Typical cacao pudding with caramelized Peaches

10€ Menu Bimbi

Pasta al pomodoro o Hamburger con patate al sale

Pasta with tomatoes sauce or hamburger with potatoes

Antipasti

Battuta di Fassone al coltello	11
<i>Chopped Raw meat</i>	
La salsiccia come a Bra	10
<i>Raw “Bra style” veal sausage</i>	
Vitel tonn� con salsa “tradizionale” e “moderna”	10
<i>Typical Sliced Cold Veal with Tuna Sauce in two versions</i>	
Acciughe Mar Cantabrico, Burro, Panbrioche	11
<i>Cantabrian Anchovies, sweet bread, butter</i>	
Baccal� mantecato, corallo di Mais	11
<i>Creamed codfish with corn chips</i>	
Uovo Bio Barzotto, Parmantier, Tartufo nero	11
<i>Egg cooked at low temperature, Potatoes and leek cream, black Truffle</i>	

Primi piatti

- I nostri Tajarin mantecati con acciughe, crema di Peperoni 12
Home-made pasta (Tajarin), Pepper cream and Anchovies
- I nostri Tajarin con ragù di Fassone 12
Home-made pasta (Tajarin) with ragù
- Plin al sugo d'arrosto 12
Ravioli filled with meat with traditional meat extract
- Gnocchetti, Cozze, Mirtillo disidratato, Salsa di Basilico 12
Gnocchi, Mussels, Blackberry powder, Basil sauce
- Spaghetti alla chitarra, bisque di Astice e Crostacei, scorza di
Limone 12
Spaghetti, (fish extract - French recipe), Lemon
- Plin XL con Fave e Pecorino, Vellutata di Piselli, Cagliata di latte
vaccino 12
*Ravioli filled with Fave and Pecorino cheese, Peas cream, cow milk
Curd*

Secondi Piatti

Scottata di Fassone, Patate, maionese alla Nocciola <i>Local meat "Fassone", potatoes, hazelnut mayo</i>	16
Brasato di Fassone, Purea di patate con praline di Castagne <i>Local stewed meat, mashed potatoes, chestnuts</i>	16
Polpo e la sua emulsione, velo al Campari, Ricotta <i>Octopus, Octopus emulsion, Campari veil, Ricotta</i>	16
Melanzana al forno, Mozzarella, Pomodoro, Basilico <i>Baked aubergine, Mozzarella, tomato sauce, Basil</i>	12

Insalate

Insalata Nizzarda

10

Insalata Verde, Uovo sodo, Fagiolini bolliti, Patate bollite, Tonno, Acciughe, Pomodoro

Green Salad, Boiled Egg, Boiled Green Beans, Boiled Potatoes, Tuna, Anchovies, Tomatoes

Caesar Salad

10

Insalata Verde, Tacchino al forno, Grana Padano, Crostini alla curcuma, Salsa Caesar

Green Salad, Baked Turkey, Grana Padano Cheese, Turmeric Croutons, Ceasar Sauce

Insalata di Salmone

11

Insalata verde, Salmone, Pesche scottate, Mandorle

Green salad, Salmon, grilled Peaches, Almonds

Dolci

Bunet con pesche caramellate <i>Traditional cacao pudding with caramelized Peaches</i>	5,5
Cheesecake al cucchiaio con Crumble al cacao <i>Creamy cheesecake with cacao Crumble</i>	5,5
Biscotto alla nocciola, mousse al Cioccolato, scaglie di Cioccolato, Fragole (Vegano) Hazelnut bisquit, Chocolate mousse, Chocolate, Strawberries (Vegan)	5,5
Insalata di Frutta fresca con sorbetto al Limone Fresh fruit with Lemon sorbet	5,5
Calice di passito di Erbaluce di Caluso DOCG	5,5
Caffè <i>Tradizione Italiana</i> con tostatura artigianale a bassa temperatura	1,5
Caffè decaffeinato, Caffè corretto, Caffè d'Orzo	2
Cappuccino, Tisane	2,5
Amari, Mirto, Limoncello, Sambuca	3
Grappa, Whisky, Rum	4,5

Bibite

Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata	3,5
Estratto di frutta e verdura di stagione	4,5
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
Coperto, Pane, Acqua Microfiltrata gasata e naturale	2,5

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, polpo, pan brioche.

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