

M E N U

OSTERIA ARBORINA

L'ATIPICO.....€ 75

Carne cruda di Fassone piemontese, salsa di formaggetta di Roccaverano e nocciole

Piedmontese beef tartare, Roccaverano cheese sauce, hazelnuts

Agnolotti del plin ai due passaggi

Plin agnolotti in two ways

Faraona noci e funghi

Guinea fowl, walnuts and mushrooms

Tarte tatin

L'ICONICO.....€ 90

Carne cruda di Fassone piemontese, salsa di formaggetta di Roccaverano e nocciole

Piedmontese beef tartare, Roccaverano cheese sauce, hazelnuts

Uovo pochè, topinambur, fonduta d'alpeggio

Poached egg, Jerusalem artichoke, melted mountain cheese

Agnolotti del plin ai due passaggi

Plin agnolotti in two ways

Gnocchi tostati, cavolfiore e foie gras

Toasted gnocchi, cauliflower and foie gras

Cervo, cavolo, caramello di cipolla e fondo al Porto

Deer, cabbage, onion caramel, Porto reduction

Montebianco

Montblanc

L'OSTICO.....€ 100

Crudo di pagello, salsa ceviche all'italiana

Red sea bream crudo, italian ceviche sauce

Radicchio, mandorle, mela e melograno

Chicory, almonds, apple and pomegranate

Lepre e rape

Hare and turnips

Risotto zucca, maiale e salvia

Pumpkin risotto, pork and sage

Tajarin cardi, ricci e aglio orsino

Tajarin with cardoons, sea urchins and "orsino" garlic

Trancio di pesce secondo mercato alla mugnaia

Catch of the day, parsley and lemon dressing

Panna cotta carote e arancia

Carrot and orange panna cotta

ALLA CARTA DAI NOSTRI MENU...

À LA CARTE FROM OUR MENU ...

ANTIPASTI

Carne cruda di Fassone piemontese,

salsa di formaggetta di Roccaverano e nocciole.....€ 24

Piedmontese beef tartare, Roccaverano cheese sauce, hazelnuts

Uovo pochè, topinambur, fonduta d'alpeggio.....€ 22

Poached egg, Jerusalem artichoke, melted mountain cheese

Crudo di pagello, salsa ceviche all'italiana.....€ 26

Red sea bream crudo, italian ceviche sauce

Radicchio, mandorle, mela e melograno.....€ 22

Chicory, almonds, apple and pomegranate

Lepre e rape.....€ 26

Hare and turnips

PRIMI

Agnolotti del plin ai due passaggi.....€ 20

Plin agnolotti in two ways

Gnocchi tostati, cavolfiore e foie gras.....€ 22

Toasted gnocchi, cauliflower and foie gras

Risotto zucca, maiale e salvia.....€ 20

Pumpkin risotto, pork and sage

Tajarin cardi, ricci e aglio orsino.....€ 22

Tajarin with cardoons, sea urchins and "orsino" garlic

SECONDI

Trancio di pesce secondo mercato alla mugnaia.....€ 32

Catch of the day, parsley and lemon dressing

Guancia di vitello al vino rosso.....€ 30

Veal cheek, red wine

Faraona noci e funghi.....€ 32

Guinea fowl, walnuts and mushrooms

Cervo, cavolo, caramello di cipolla

e fondo al Porto.....€ 32

Deer, cabbage, onion caramel, Porto reduction

DESSERT

Tarte tatin.....€ 18

Montebianco.....€ 18

Montblanc

Panna cotta carote e arancia.....€ 18

Carrot and orange panna cotta

Cioccolato e nocciola.....€ 18

Chocolate and hazelnut

Orari • Pranzo: da martedì a domenica h 12:30 - 14:00 • Cena : da martedì a sabato h 19:30 - 22:00
•Lunch: tuesday to sunday h 12:30 - 14:00 • Dinner: tuesday to saturday h 19:30 - 22:00

Tel • (+ 39) 0173 500340 Email • info@osteriarborina.it