

Osteria Ciabot d' Gianduja da Daniela

SFIZI PIEMONTESI

| | |
|---|---------------------|
| <i>Insalata russa (allergeni :uova, senape, pesce ,solfiti)</i> | <i>7,50 euro</i> |
| <i>Lingua con bagnetto verde (allergeni:pesce, solfiti, uovo)</i> | <i>8,50 euro</i> |
| <i>Acciughe al bagnetto verde (allergeni :pesce, uova, solfiti)</i> | <i>9,50 euro</i> |
| <i>Peperoni con bagna cauda (allergeni : pesce)</i> | <i>8,00 euro</i> |
| <i>Polpette di salsiccia cotte nel Barbera (allergeni: solfiti)</i> | <i>8,00 euro</i> |
| <i>Lumache alla Bourguignonne 6 o 12 (allergeni :pesce, latticini sedano)</i> | <i>8,50/15 euro</i> |

ANTIPASTI

| | |
|---|-------------------|
| <i>Vitello tonnato (allergeni: uova, pesce, senape, solfiti)</i> | <i>13,00 euro</i> |
| <i>Battuta di carne cruda con salsa al tuorlo d'uovo</i> <i>(Allergeni:uova,senape)</i> | <i>12,50 euro</i> |
| <i>Sformato di Cardo gobbo di Nizza su fonduta e croccante al tartufo nero e alici</i> <i>(allergeni :uova, latticini ,glutine, pesce)</i> | <i>11,00 euro</i> |
| <i>Involto di verza con cotechino d'oca e crema di borlotti su ristretto al barbera</i> <i>(Allergeni: uova, glutine, latticini)</i> | <i>13,00 euro</i> |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|-------------------|
| <i>Plin* 3 arrostiti al fondo bruno</i> <i>(allergeni :glutine, sedano ,uova, latticini)</i> | <i>14,00 euro</i> |
| <i>Tajarin* 30 tuorli con carciofi trifolati e prosciutto crudo di Cuneo</i> <i>(allergeni: glutine, uova ,latticini)</i> | <i>13,50 euro</i> |
| <i>Risotto alla finanziaria</i> <i>(allergeni: latticini ,sedano, solfiti)</i> | <i>13,50 euro</i> |
| <i>Gnocchetti di patate viola con gorgonzola e crema di zucca</i> <i>(Allergeni: uova, glutine, latticini)</i> | <i>13,00 euro</i> |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|-------------------|
| <i>Guancia di vitello con porro e castagne</i> <i>(allergeni: solfiti, sedano)</i> | <i>17,00 euro</i> |
| <i>Morbido di vitello con crema di patate e puntarelle</i> <i>(Allergeni : solfiti , latticini)</i> | <i>15,50 euro</i> |
| <i>Ragò d'oca con verza stufata e cipolla</i> <i>(Allergeni: sedano, solfiti)</i> | <i>18,00 euro</i> |
| <i>Filetto di baccalà su polenta di Fubine, cipolle e uvetta sultanina</i> <i>(Allergeni :pesce, solfiti)</i> | <i>15,50 euro</i> |

Menu degustazione 34 euro

Tris di antipasti (vitello tonnato ,battuta di carne cruda e insalata russa)

Plin 3 arrosti al fondo bruno

Guancia di vitello

Bonet

Caffè

Coperto 2,00 euro

DOLCI

| | |
|---|------------------|
| <i>Bonet</i> <i>(allergeni:uova , latticini, solfiti)</i> | <i>6,00 euro</i> |
| <i>Torta di nocciole con crema al marsala</i> <i>(allergeni: latticini, uova)</i> | <i>7,00 euro</i> |
| <i>Panna cotta con composta d' autunno</i> <i>(allergeni :latticini)</i> | <i>6,50 euro</i> |
| <i>Mousse al cioccolato noci e pere</i> <i>(Allergeni :latticini)</i> | <i>6,50 euro</i> |

Vini da Dessert

Moscato al Calice

| | |
|---|------------------|
| <i>"La Galeisa" Azienda agricola Caudrina</i> | <i>4,50 euro</i> |
| <i>"La Caudrina" Azienda agricola Caudrina</i> | <i>4,50 euro</i> |
| <i>"La Selvatica" (Asti spumante) Azienda agricola Caudrina</i> | <i>5,00 euro</i> |

Malvasia al Calice

| | |
|--|------------------|
| <i>Malvasia "la Rosetta" cantine bava.</i> | <i>4,50 euro</i> |
|--|------------------|

Caffetteria

| | |
|----------------|------------------|
| <i>Acqua</i> | <i>1,50 euro</i> |
| <i>Caffè "</i> | <i>1,30 euro</i> |
| <i>Bibite</i> | <i>2,50 euro</i> |
| <i>Grappe</i> | <i>4,00 euro</i> |
| <i>Amari</i> | <i>4,00 euro</i> |
| <i>Liquori</i> | <i>6,00 euro</i> |

** Prodotto abbattuto artigianalmente o acquistato surgelati*

** Si prega la gentile clientela di avvisare il personale di eventuali allergie e/o intolleranze*

