

Osteria Ciabot d' Gianduja da Daniela

SFIZI PIEMONTESI

<i>Insalata russa (allergeni :uova, senape, pesce ,solfiti)</i>	<i>8,00 euro</i>
<i>Lingua con bagnetto verde (allergeni:pesce, solfiti, uovo)</i>	<i>9,50 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>8,50 euro</i>
<i>Polpette di salsiccia cotte nel Barbera (allergeni: solfiti)</i>	<i>9,50 euro</i>

ANTIPASTI

<i>Vitello tonnato (Allergeni: uova, pesce, senape, solfiti)</i>	<i>13,50 euro</i>
<i>Battuta di carne cruda con salsa al tuorlo d'uovo alla nocciola (Allergeni:pesce,senape,sedano)</i>	<i>13,00 euro</i>
<i>Tronchetto di capra con pesca alla piastra (Allergeni :frutta secca, latticini, glutine)</i>	<i>11,50 euro</i>
<i>Tartare di tonno e anguria (Allergeni:pesce,latticini,glutine)</i>	<i>14,00euro</i>

PRIMI PIATTI

<i>Plin* 3 arrosti al fondo bruno (Allergeni :glutine, sedano ,uova, latticini)</i>	<i>14,50 euro</i>
<i>Tajarin* 30 tuorli con fiori di zucca, acciughe e polvere di capperi (Allergeni: glutine, uova ,latticini, pesce)</i>	<i>14,00 euro</i>
<i>Risotto gorgonzola e fichi (Allergeni: latticini ,sedano, solfiti)</i>	<i>13,50 euro</i>
<i>Paccheri di Gragnano con pesce spada e olive taggiasche (Allergeni: glutine, pesce)</i>	<i>15,00 euro</i>

SECONDI PIATTI

<i>Guancia con peperonata in agrodolce (Allergeni: solfiti, sedano)</i>	<i>17,00 euro</i>
<i>Frattaglie di vitello con funghi su crema di patate al rosmarino (Allergeni : solfiti, funghi)</i>	<i>16,00 euro</i>
<i>Coniglio alla ligure su scarola e fagiolini (Allergeni: solfiti)</i>	<i>16,50 euro</i>
<i>Zuppetta di polpo in umido (Allergeni :pesce, solfiti, crostacei)</i>	<i>17,00 euro</i>

Menu degustazione 35 euro

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

Plin 3 arrosti al fondo bruno

Guancia

Bonet

Caffè

Coperto 2,50 euro

DOLCI

<i>Bonet</i>	<i>7,00 euro</i>
<i>(Allergeni: uova , latticini, solfiti, frutta secca)</i>	
<i>Panna cotta con mirtilli e albicocche</i>	<i>6,50 euro</i>
<i>(Allergeni: latticini,)</i>	
<i>Mousse al fondente e lamponi</i>	<i>7,50 euro</i>
<i>(Allergeni :latticini)</i>	
<i>Pesca ripiena con crema al marsala</i>	<i>8,00 euro</i>
<i>(Allergeni :uova , latticini ,glutine)</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>1,80 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 avisare il personale di eventuali allergie e/o intolleranze*

