








	<i>Coperto</i>	1,50
<i>Polpo arrosto con patate</i>		9,00
<i>Spalla , Culatello parmense di M. Pezzani  e Lombetto del Po</i>		15,00
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda battuta  al coltello</i>		8,00
<i>Vitello  tonnato</i>		8,00
<i>Tonno di gallina all'aceto balsamico</i>		8,00
<i>Tortino di verdure con salsa rossa</i>		7,00
<i>Asparagi con salsa al basilico</i>		7,00
<i>Penne al pomodoro e Roccaverano </i>		6,00
<i>Tajarin al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra</i>		8,00
<i>Zuppa di ceci e costine</i>		6,00
<i>Baccalà al verde</i>		11,00
<i>Brasato di vitello  al Barolo</i>		12,00
<i>Coscia d'oca al forno</i>		15,00
<i>Faraona al rosmarino</i>		11,00
<i>Frittata rognosa</i>		6,00
<i>Selezione di formaggi</i>		s.q.
<i>Verdure lesse</i>		4,00
<i>Insalata Mista</i>		4,00
<i>Rape rosse</i>		4,00



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.presidislowfood



Colazione di lavoro n.1

Tonno di gallina all'aceto balsamico

Penne al pomodoro e Roccaverano 🌿

Budino al torrone e miele

€ 19,00 coperto compreso

Colazione di lavoro n.2

Zuppa di ceci e costine

Coniglio "Grigio di Carmagnola" 🌿 all'Arneis

Panna cotta

€ 22,00 coperto compreso



I NOSTRI DOLCI

<i>Budino al torrone e miele</i>	5,00
<i>Panna cotta</i>	5,00
<i>I 3 Bunet (classico, bianco e al caffè)</i>	5,00
<i>Crema cassonade</i>	5,00
<i>Semifreddo ai canditi</i>	5,00
<i>Torta di mele</i>	5,00
<i>Degustazione di sorbetti :</i>	4,50
<i>Pesca</i>	
<i>Mandarino Tardivo di Ciaculli</i>	
<i>Limone Sfusato di Amalfi</i>	



	<i>Coperto 1,50</i>
<i>Polpo arrosto con patate</i>	9,00
<i>Alici gratinate con cipolle fresche</i>	8,00
<i>Spalla e Culatello parmense di M. Pezzani</i> 	15,00
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda</i>  <i>battuta al coltello</i>	8,00
<i>Vitello</i>  <i>tonnato</i>	8,00
<i>Tonno di gallina all'aceto balsamico</i>	8,00
<i>Asparagi con salsa al basilico</i>	7,00
<i>Tajarin al burro e salvia o al sugo di Salsiccia di Bra</i>	8,00
<i>Pasta di Gragnano con ragù di seppie</i>	8,00
<i>Gnocchi con pomodoro e olive taggiasche</i>	8,00
<i>Risotto con asparagi</i>	8,00
<i>Zuppa di ceci e costine</i>	6,00
<i>Filetto di branzino con verdure</i>	10,00
<i>Brasato di vitello</i>  <i>al Barolo</i>	12,00
<i>Tagliata di vitello</i>  <i>ai ferri</i>	13,00
<i>Coniglio "Grigio di Carmagnola"</i>  <i>all'Arneis</i>	11,00
<i>Faraona al rosmarino</i>	11,00
<i>Selezione di Formaggi</i>	<i>s.q.</i>
<i>Insalata Mista</i>	4,00
<i>Rape rosse</i>	4,00



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.presidislowlowfood.it



Piccolo menù degustazione

Vitello  tonnato

Gnocchi con pomodoro e olive taggiasche

Merluzzo al verde

Budino al torrone e miele

€29,00 coperto compreso



Menu Degustazione

Carne cruda battuta al coltello 🌿

Tortino di broccoli e cavolfiori con salsa rossa

Tajarin al burro e salvia

Brasato di vitello 🌿 *al Barolo*

Bonnet

€ 34,00 coperto compreso



VINI DA DESSERT AL BICCHIERE

Prezzo al Bicchiere

<i>Moscato d'Asti '09</i>	2,50
<i>Barolo Chinato</i>	4,00
<i>Loazzolo "Piasa Rischei" '05 - Forteto della Luja - Loazzolo</i>	5,50
<i>Moscato Passito "Montaldi" '06 - Cà du Sindic - S. Stefano B.</i>	4,00
<i>Moscato Passito "La Bella Estate" '06 - Terre da Vino - Barolo</i>	4,00
<i>Merlino 07.93 - Pojer e Sandri - Faedo</i>	5,00
<i>Moscato Giallo Passito "Sandbichler" '07 - H. Lun - Egna</i>	7,00
<i>Pinodise' - Contadi Castaldi - Adro</i>	4,50
<i>Moscato Passito di Saracena - Cantine Viola - Saracena</i>	7,00
<i>Moscato di Pantelleria "Kabir" '08 - Donnafugata - Marsala</i>	3,50
<i>Diamante '06 - Tasca d'Almerita - Sclafani Bagni</i>	5,50
<i>Banyuls "l'Etoile" '96 - Coop. de Propr. Vit. Du cru Banyuls</i>	4,50
<i>Sauternes '04- Chateau Les Justices - Preignac</i>	5,00
<i>Porto Tawny "Colheita" '95 - Quinta do Noval - Douro Valley</i>	6,00



VINI AL BICCHIERE

<i>Spumante Brut "For England" '06 - Contratto - Canelli</i>	3,50
<i>Langhe Arneis "Blangè" '08- Ceretto – Alba</i>	3,500
<i>Favorita Langhe "Sarvaj" – Deltetto - Canale</i>	3,00
<i>Vigna Maestro '07 – Pecchenino – Dogliani</i>	3,00
<i>Tocai Friulano "Ronc di Zorz " '08 - Livon - Dolegnano</i>	3,50
<i>Gewurztraminer '08 – Cantina di Termeno</i>	3,00
<i>Pigato ' 08 – Laura Aschero – Pontedassio</i>	3,50
<i>Verdicchio Castelli di Jesi Cl. Ris. . "Sansisto" '05-Fazi Battaglia-Castelplanio</i>	3,00
<i>Dolcetto d'Alba '08 – Eredi Lodali - Treiso</i>	2,50
<i>Barbera d'Asti '07 – Spertino – Mombercelli</i>	3,00
<i>Barbera d'Alba "Colbertina" '06 Tenuta Illuminata - La Morra .</i>	3,00
<i>Barbera del Monferrato vivace '09 – Luca Ferraris – Castagnole M.to</i>	2,50
<i>Nebbiolo d'Alba "Serra" '06 - Daniele Sandri- Monteu Roero</i>	3,00
<i>Roero '06 – Gallino F.- Canale</i>	3,50
<i>Barolo '04 – E.Viberti – La Morra</i>	6,50
<i>Barbaresco '05 "Pajà"- Manuel Marinacci- San Rocco Seno D'elvio</i>	5,50
<i>Linticlarus '04 – Tiefenbrunner – Cortaccia</i>	4,00



OSTERIA DEL BOCCONDIVINO

Inizio orario servizio pranzo : ore 12,30

Inizio orario servizio cena : ore 19,30

*Giorno di chiusura:
lunedì*

*Dal 28 febbraio al 30 maggio 2010 l'osteria
rimane aperta la domenica
per il servizio di pranzo*

Telefono: 0172-425674

Fax: 0172-431570

E- mail: info@boccondivinoslow.it

Sito internet: www.boccondivinoslow.it

:

ELENCO DEI PRODUTTORI DEI PRESIDI DAI QUALI CI RIFORNIAMO A ROTAZIONE, SECONDO STAGIONALITA'

Piemonte

- **AGNELLO SAMBUCANO**
Cooperativa Lou Barmaset, Pietraporzio (Cn)

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA
La Cerea, Pralormo (To)

GALLINA BIANCA DI SALUZZO E BIONDA PIEMONTESE
La Cerea, Pralormo (To)

RAZZA PIEMONTESE
Associazione allevatori " La Granda" (Cn). Macelleria Franco Cazzamali, Romanengo (Cr)

ROBIOLA DI ROCCAVERANO
Arborea, Bubbio (At)

TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO
Cascina Italia di Giacomo Mosso, Ceresole d'Alba (Cn)

PEPERONE CORNO DI BUE DI CARMAGNOLA
Associazione produttori Peperone corno di bue di Carmagnola (To)

Liguria

FAGIOLI DI PIGNA
Consorzio di Tutela del fagiolo bianco di Pigna, Badalucco e Conio (Im)

Puglia

POMODORO FIASCHETTO DI TORRE GUACETO
Mario di Latte - Carovigno (Br)



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.presidislowlowfood.it