









Coperto

1,50

<i>Acciughe al verde</i>	8,00
<i>Baccalà mantecato</i>	8,50
<i>Coppa parmense di M. Pezzani</i>	9,50
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda</i> 	8,50
<i>Vitello</i>  <i>tonnato</i>	8,50
<i>Tonno di cappone all'aceto balsamico</i>	8,50
<i>Zuppetta di trippa di vitello</i> 	8,50
<i>Petto d'anatra con insalata di farro</i>	8,50
<i>Carciofi con robiola di Roccaverano</i> 	8,50
<i>Tortino di broccoli e cavolfiori con fonduta al Raschera</i>	8,00
<i>Tajarin al burro e salvia o al sugo di Salsiccia di Bra</i>	8,50
<i>Ravioli di cardi al burro all'acciuga</i>	9,00
<i>Gnocchi di seirass con pomodoro</i>	8,50
<i>Fusilli ai broccoli</i>	6,50
<i>Zuppa di lenticchie</i>	6,50
<i>Brasato di vitello</i>  <i>al Barolo</i>	12,50
<i>Bollito misto con salse</i>	12,50
<i>Coniglio "Grigio di Carmagnola"</i>  <i>all'Arneis</i>	11,50
<i>Faraona al rosmarino</i>	11,50
<i>Frittata rognosa</i>	6,50
<i>Selezione di formaggi</i>	s.q.
<i>Insalata Mista</i>	4,00
<i>Rape rosse</i>	4,00
<i>Verdure lesse</i>	4,50



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



OSTERIA DEL
BOCCONDIVINO

Piccolo Menu Degustazione
“ Bollito misto “
(Dal 31 al 4 febbraio)

Lingua di vitello 🌸 lessa con giardiniera di verdure

Pasta di Gragnano con carciofi

Bollito misto con salse

Dolce

€ 29,00
(coperto compreso)



Colazione di lavoro n.1

Tonno di cappone all'aceto balsamico

Pasta del giorno

Budino al torrone e miele

€19,00 coperto compreso

Colazione di lavoro n.2

Zuppa di lenticchie

Coniglio "Grigio di Carmagnola"  all'arneis

Panna cotta

€21,00 coperto compreso










OSTERIA DEL
BOCCONDIVINO

I NOSTRI DOLCI

<i>Budino al torrone e miele</i>	5,00
<i>Panna cotta</i>	5,00
<i>Bunet</i>	5,00
<i>Crema cassonade alla vaniglia</i>	5,00
<i>Crostata con mele, pinoli e uvetta</i>	5,00
<i>Semifreddo al croccante e pistacchio di Bronte</i>	5,00
<i>Sformatino al cioccolato</i>	5,00
<i>Mousse all'arancia</i>	5,00
<i>Degustazione di sorbetti :</i>	4,50
<i>Mandarino tardivo  di Ciaculli</i>	
<i>Limone sfusato di Amalfi</i>	
<i>Pompelmo e moscato</i>	



OSTERIA DEL
BOCCONDIVINO

	<i>Coperto</i>	<i>1,50</i>
<i>Acciughe al verde</i>		<i>8,00</i>
<i>Baccalà mantecato con patate</i>		<i>8,50</i>
<i>Coppa parmense di M. Pezzani</i>		<i>9,50</i>
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda</i> 		<i>8,50</i>
<i>Vitello</i>  <i>tonnato</i>		<i>8,50</i>
<i>Tonno di cappone all'aceto balsamico</i>		<i>8,50</i>
<i>Zuppetta di trippa di vitello</i> 		<i>8,50</i>
<i>Petto d'anatra con insalata di farro</i>		<i>8,50</i>
<i>Tortino di verdure con fonduta al Raschera</i>		<i>8,50</i>
<i>Tajarin al burro e salvia o al sugo di Salsiccia di Bra</i>		<i>8,50</i>
<i>Ravioli di cardi al burro d'acciuga</i>		<i>9,00</i>
<i>Gnocchi di seirass con radicchio rosso tardivo trevigiano e guanciale</i>		<i>8,50</i>
<i>Risotto ai carciofi</i>		<i>8,50</i>
<i>Minestra di verdure</i>		<i>6,50</i>
<i>Bollito</i>  <i>misto con salse</i>		<i>12,50</i>
<i>Brasato di vitello</i>  <i>al Barolo</i>		<i>12,50</i>
<i>Tagliata di vitello</i>  <i>ai ferri</i>		<i>15,00</i>
<i>Coniglio "Grigio di Carmagnola"</i>  <i>all'Arneis</i>		<i>11,50</i>
<i>Faraona al rosmarino</i>		<i>11,50</i>
<i>Selezione di formaggi</i>		<i>s.q.</i>
<i>Insalata Mista</i>		<i>4,00</i>
<i>Rape rosse</i>		<i>4,00</i>



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



Piccolo Menù degustazione

Tonno di cappone 🍷 all'aceto balsamico

Agnolotti “del plin” al burro e rosmarino

Coniglio “Grigio di Carmagnola” 🍷 all'Arneis

Budino al torrone e miele

€ 29,00
(coperto compreso)



Menu Degustazione
“ Bollito misto “
(Dal 31 al 4 febbraio)

Lingua di vitello lessa con giardiniera di verdure

Salmerino e verdure al vapore

Risotto con carciofi

Bollito misto con salse

Dolce

€36,00

(coperto compreso)

I PROSSIMI APPUNTAMENTI A
TAVOLA...

Ogni settimana oltre alla scelta alla carta, vi proponiamo i seguenti menù a tema :

dal 07 al 11 febbraio FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE

dal 14 al 18 febbraio QUINTO QUARTO

dal 21 al 25 febbraio FORMAGGI E CONFETTURE

dal 28 al 3 marzo PESCE DI MARE

dal 6 al 10 marzo PRESIDI SLOW FOOD

dal 13 al 17 marzo VERDURE INVERNALI

dal 20 al 24 marzo PESCE D'ACQUA DOLCE

dal 27 al 31 marzo CEREALI

Menu Degustazione

Carne cruda 🌿

Tortino di verdure con fonduta al Raschera

Tajarin con burro e salvia

Brasato di vitello 🌿 *al Barolo*

Panna cotta

€ 34,00
(coperto compreso)



Vini al bicchiere

<i>Spumante Brut – Chiarlo – Calamandrana</i>	<i>4,50</i>
<i>Roero Arneis '10 – Stefanino Morra – Castellinaldo</i>	<i>3,00</i>
<i>Favorita Langhe '09 – Malvirà – Canale</i>	<i>2,50</i>
<i>Chardonnay '10 -Pojer e Sandri – Montagna</i>	<i>3,50</i>
<i>Vermentino Toscana '10 – La Spinetta – Terricciola</i>	<i>4,00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba '10 – Alario – Diano d'Alba</i>	<i>3,00</i>
<i>Barbera d'Alba Sup. '08 – M. Marinacci – S. Rocco Seno d'Elvio</i>	<i>3,00</i>
<i>Grignolino d'Asti '10 – Luca Ferraris – Castagnole M.to</i>	<i>3,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe '09 – Ca' Rossa – Canale</i>	<i>3,50</i>
<i>Roero" '08 – Almondo – Montà d'A.</i>	<i>3,50</i>
<i>Verduno Pelaverga '10 – Alessandria - Verduno</i>	<i>3,00</i>
<i>Barolo "Serralunga" '06 Volumi Bollati - Fontanafredda – Serralunga d'Alba</i>	<i>5,00</i>
<i>Barbaresco '05 - Fontanabianca – Neive</i>	<i>5,50</i>

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE

Prezzo al Bicchiere

<i>Moscato d'Asti '11</i>	2,50
<i>Barolo Chinato</i>	4,50
<i>Loazzolo "Solio"'04 – Isolabella della Croce - Loazzolo</i>	5,50
<i>Anthos '08 – Correggia – Canale</i>	4,50
<i>Vend Trad. Gewurztraminer "Terminum"'08 – Cantina di Termeno</i>	11,00
<i>Merlino vino rosso fortificato – Poyer e Sandri – Faedo</i>	5,00
<i>Recioto Classico della Valpolicella – '06 – Begali Lorenzo – Cengia</i>	6,00
<i>Acininobili '04 - Maculan – Breganze</i>	11,00
<i>Recioto di Soave "I Capitelli" '08 – Anselmi – Monteforte d'Alpone</i>	4,50
<i>Malvasia delle Lipari Passito '07 – Hauner – S.ta Maria di Salina</i>	5,00
<i>Passito di Pantelleria '07 – Solidea – Pantelleria</i>	5,00
<i>Passito di Pantelleria "Ben Ryè"'08 – Donnafugata – Contessa Entellina</i>	6,00
<i>Sauternes '05 – Chateau Fontebriade- Preignac</i>	5,50
<i>Porto "Graham's" aged 20 Years –Symington Family – Oporto</i>	7,00

**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)

RAZZA PIEMONTESE

Associazione Allevatori "La Granda" (Cn)- Macelleria Franco Cazzamali, Romanengo (Cr)

ROBIOLA DI ROCCAVERANO

Arborea, Bubbio (At)

MONTEBORE

Cooperativa Vallenosta

Mongiardino Ligure (Al)

TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO

Cascina Italia di Giacomo Mosso- Ceresole d'Alba (Cn)

CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO

Barbara d'Amerio – Nizza Monferrato

PEPERONE CORNO DI BUE DI CARMAGNOLA

Fam. Chicco Associata al Consorzio del Peperone di Carmagnola (To)

Emilia Romagna

CULATELLO DI ZIBELLO

Antica Ardenga di Massimo Pezzani – Diolo di Soragna (Pr)

Puglia

POMODORO FIASCHETTO DI TORRE GUACETO

Mario di Latte – Serranova di Carovigno (Br)

Sicilia

CAPPERO DI SALINA

Salvatore d'Amico – Leni (Me)



Piccolo Menu Degustazione

Tonno di gallina all'aceto balsamico

Gnocchi di patate al Raschera

Coniglio "Grigio di Carmagnola"  all'Arneis

Bunet

€ 29,00

(coperto compreso)



**OSTERIA DEL
BOCCONDIVINO**