



	<i>Coperto</i>	<i>1,50</i>	
<i>Acciughe in salsa rossa</i>			<i>7,00</i>
<i>Salmone affumicato con carciofi</i>			<i>8,00</i>
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda</i> ☉ <i>battuta c al coltello</i>			<i>8,00</i>
<i>Vitello</i> ☉ <i>tonnato</i>			<i>8,00</i>
<i>Tonno di cappone all'aceto balsamico</i>			<i>8,00</i>
<i>Petto d'anatra con insalata di farro</i>			<i>8,00</i>
<i>Tortino di verdure con fonduta al Raschera</i>			<i>7,00</i>
<i>Penne allo sgombro</i>			<i>6,00</i>
<i>Tajarin al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra</i>			<i>8,00</i>
<i>Zuppa di trippa</i>			<i>6,00</i>
<i>Merluzzo al verde</i>			<i>12,00</i>
<i>Calamari in umido</i>			<i>12,00</i>
<i>Brasato di vitello</i> ☉ <i>al Barolo</i>			<i>12,00</i>
<i>Coniglio "Grigio di Carmagnola"</i> ☉ <i>all'Arneis</i>			<i>11,00</i>
<i>Frittata di carciofi</i>			<i>6,00</i>
<i>Selezione di formaggi</i>			<i>s.q.</i>
<i>Verdure lesse</i>			<i>4,00</i>
<i>Insalata mista</i>			<i>4,00</i>
<i>Insalata di rape rosse</i>			<i>4,00</i>

☉ I piatti contrassegnati dalla chiocciolina sono preparati con i prodotti dei Presidi Slow Food



Colazione di lavoro n.1

Vitello 🍷 tonnato

Penne allo sgombro

Bonnet

€ 19,00 coperto compreso

Colazione di lavoro n.2

Zuppa di trippa

Calamari in umido

Panna cotta

€ 21,00 coperto compreso



I NOSTRI DOLCI

<i>Budino al torrone e miele</i>	5,00
<i>Panna cotta</i>	5,00
<i>Bonet</i>	5,00
<i>Crema Cassonade alla cannella</i>	5,00
<i>Semifreddo alla grappa</i>	5,00
<i>Torta al cioccolato con gelato alla Vaniglia del Madagascar</i>	5,00
<i>Degustazione di sorbetti :</i>	4,50
<i>Limone sfusato di Amalfi</i>	
<i>Uva fragola</i>	
<i>Pera</i>	



Coperto 1,50

<i>Acciughe in salsa rossa</i>	7,00
<i>Salmone affumicato con carciofi</i>	8,00
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda ☉ battuta al coltello</i>	8,00
<i>Vitello ☉ tonnato</i>	8,00
<i>Lesso di pancia ☉ con cipolle novelle glassate</i>	8,00
<i>Tonno di cappone all'aceto balsamico</i>	8,00
<i>Petto d'anatra con insalata di farro</i>	8,00
<i>Tortino di broccoli con fonduta al Raschera</i>	7,00
<i>Tajarin al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra</i>	8,00
<i>Gnocchetti di patate con pomodoro e Roccaverano ☉</i>	8,00
<i>Maltagliati in brodo di cappone ☉</i>	6,00
<i>Risotto con misticanza</i>	8,00
<i>Zuppa di trippa</i>	6,00
<i>Calamari in umido</i>	12,00
<i>Merluzzo al verde</i>	12,00
<i>Brasato di vitello ☉ al barolo</i>	12,00
<i>Coscia d'oca al forno</i>	11,00
<i>Coniglio ☉ "Grigio di Carmagnola" all'Arneis</i>	11,00
<i>Selezione di Formaggi</i>	s.q.
<i>Insalata mista</i>	4,00
<i>Insalata di rape rosse</i>	4,00

☉ I piatti contrassegnati dalla chiocciolina sono preparati con i prodotti dei Presidi Slow Food



Piccolo menù degustazione

Vitello 🍷 tonnato

Gnocchetti di patate con pomodoro e Roccaverano 🍷

Coniglio 🍷 “Grigio di Carmagnola” all’Arneis

Bunet

€29,00 coperto compreso



Menu Degustazione

Carne cruda battuta al coltello 🍷

Tortino di verdure con fonduta al Raschera

Tajarin al burro e salvia

Brasato di vitello 🍷 *al barolo*

Panna cotta

€34,00 coperto compreso



VINI DA DESSERT AL BICCHIERE

Prezzo al Bicchiere

<i>Moscato d'Asti '08</i>	2,50
<i>Barolo Chinato</i>	4,00
<i>Forteto della Luja '04 –Forteto della Luja – Loazzolo</i>	5,50
<i>Bonmè –Poderi Colla – Barbaresco</i>	4,00
<i>Moscato Passito “Montaldi” – Az. Agr. Cà du Sindic – S.Stefano Belbo</i>	4,00
<i>Gewurztraminer Vend. Tard. “Terminum” '05- Cantina di Termeno</i>	9,00
<i>Pinodise'- Contadi Castaldi - Adro</i>	4,50
<i>Lalicante '06 – Poggio Argentiera – Banditella di Alberese</i>	5,50
<i>Moscato Passito di Saracena – Cantine Viola – Saracena</i>	7,00
<i>Morsi di Luce '03- Florio – Marsala</i>	3,50
<i>Diamante '05 – Tasca d'Almerita – Sclafani Bagni</i>	5,50
<i>Tokaji Aszu 5 Puttonyos – Disnzoko- Ungheria</i>	8,00
<i>Muscat de Rivesaltes '07 -Domaine Rossignol</i>	3,00
<i>Sauternes '04- Chateau Filhot - Sauternes</i>	5,00
<i>Vieux Pineau de Charentes – Chevalier du Flourac</i>	4,00
<i>Ice Wine Vidal “CEV” '04 Colio Estate Wines – Ontario</i>	11,00
<i>Sherry Pedro Ximenez “Cardenal Cisneros” – Romate H.nos</i>	4,00
<i>Solera Pedro Ximenez “Alvear” 1927 – Montilla – Morilles</i>	4,50



VINI AL BICCHIERE

<i>Spumante Pas Dosè “For England” ’05 – Contratto – Canelli</i>	4,00
<i>Roero Arneis “San Michele” ’07 –Deltetto - Canale</i>	3,00
<i>Pinot Bianco “Dellago” ’07 – Cantina S.Maddalena-Bolzano</i>	3,00
<i>Verdicchio Classico Sup “Casal di Serra “ ’07 – Umani Ronchi - Osimo</i>	3,50
<i>Lambrusco vino frizzante – Ceci – Torrile</i>	2,50
<i>Grignolino del M.to Casalese ’07 – Gaudio – Vignale M.to</i>	2,50
<i>Dolcetto d’Alba ’07 – Grimaldi – Barolo</i>	3,00
<i>Barbera d’Asti Superiore “I Tre Vescovi” ’06 –Cantina Soc. di Vinchio e Vaglio</i>	2,50
<i>Nebbiolo Langhe ’05 – Malvirà – Canale</i>	3,00
<i>Roero ’05- Cravanzola - Castellinaldo</i>	3,00
<i>Santa Maddalena Classico ’07 – Cantina Produttori di Bolzano</i>	2,50
<i>Barolo ’03 – Joesetta Saffirio – Monforte d’Alba</i>	6,00
<i>Barbaresco ’05 - Cantina Vignaioli E. Pertinace – Treiso</i>	5,50
<i>Morellino di Scansano “Bellamarsilia” ’06 Poggio Argentiera – Banditella A.</i>	2,50
<i>Cabernet Sauvignon “Mormoreto” ’95 – Frescobaldi – Sieci</i>	6,00



I MAGNUM

<i>Barbera d'Asti Sup. "I Tre Vescovi" '06 – Cant.Soc. Vinchio Vaglio</i>	<i>16,00</i>
<i>Rosso Luigi Einaudi '98 – Einaudi - Dogliani</i>	<i>60,00</i>
<i>Momprà '05 – Conterno Fantino- Monforte d'Alba</i>	<i>70,00</i>
<i>Barbaresco '04 "Santo Stefano" – Castello di Neive (3 lt).</i>	<i>150,00</i>
<i>Barbaresco '04 "Sori' Paitin" – Pasquero Elia – Neive</i>	<i>75,00</i>
<i>Barbaresco '05 "Bric Balin"- Moccagatta -Barbaresco</i>	<i>75,00</i>
<i>Barolo '04 "Rocche" – Oberto- La Morra</i>	<i>95,00</i>
<i>Barolo '01 "Bricco Boschis V. S. Giuseppe" - Cavallotto–Cast.F.</i>	<i>95,00</i>
<i>Barolo '01 "Massara" – Castello di Verduno</i>	<i>84,00</i>
<i>Rosso di Podernovo '04 - Castello delle Regine – Amelia</i>	<i>55,00</i>



Inizio orario servizio pranzo : ore 12,30

Inizio orario servizio cena : ore 19,30

*Giorno di chiusura:
lunedì*

*Dal 15 marzo al 15 giugno 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