

All'Osteria La Salita

Tutte le portate proposte da Marco sono realizzate al momento.
All dishes proposed by the Chef Marco are made at the moment.

La pasta, il pane e i dolci sono prodotti dalla nostra cucina.
Pasta, bread and desserts are prepared and baked from our kitchen.

NOSTRI FORNITORI

FARINE: biologiche con macinatura a pietra di Molino Marino –
Cossano Belbo (CN)

CARNE: Macelleria Oberto – Alba (CN)
Macelleria Salumeria Doglianese s.n.c.- Dogliani (CN)

FORMAGGI: I Formaggi di Franco Parola - Saluzzo (CN)

OLIO EXTRAVERGINE: Azienda agricola Bronda Renzo - Vendone
(SV)
Az. Agr. Muggianu - Lotzorai (OG)

NOCCIOLE: Az. Agricola Papa dei Boschi di Noè Agostino Josè -
Lequio Berria (CN)

CAFFÈ: Cafè HUEHUE del Guatemala - Presidio Slow food - Mokafè -
Alba (CN)

MENU DEGUSTAZIONE - Our Tasting Menu*

ANTIPASTO

Carne cruda battuta al coltello con mousse di caprino
Knife-cut raw meat served with a goaty-cream mousse

Tortino di porri e patate con leggera bagna caoda
Leeks and potatoes pie with a light anchovies – garlic sauce

PRIMO

Tagliolini con ragù di salsiccia di Bra
Homemade Tagliolini with Bra sausage ragout

SECONDO

Scottata di Fassone Piemontese
Sliced Fassone beef slightly grilled
oppure

or at your choice
Selezione di formaggi
Cheese selection

DESSERT

Panna cotta alle castagne con salsa ai cachi
Chestnut panna cotta with persimmon sauce

€ 33,00

MENU DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO VINI

Our Tasting Menu paired with wines

1 calice di Barbera, di Nebbiolo e di Barolo dalla nostra selezione di vini al
bicchiere
(1 glass of Barbera, Nebbiolo and Barolo from our wines served by the glass)
€ 45,00

MENU DEGUSTAZIONE "SALVAPUNTI PATENTE"

Our Tasting Menu for a "Safe Driving Licence"

2 calici a scelta tra vini bianchi, Dolcetto, Barbera e Nebbiolo della nostra selezione al
bicchiere
*(2 glasses at your choice from our white wines, Dolcetto, Barbera and Nebbiolo
served by the glass)*
€ 40,00

*Non si effettuano variazioni sul menù *Please, our tasting menu cannot be changed*

- Servizio e coperto incluso – *service is included* -

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Carne cruda battuta al coltello con mousse di caprino
Knife-cut raw meat served with a goaty-cream mousse € 8,00

Vitello tonnato alla moda antica
Traditional roast veal served cold with tuna mayonnaise € 8,00

Tortino di porri e patate con leggera bagna caoda
Leeks and potatoes pie with a light anchovies – garlic sauce € 8,00

Polenta croccante con baccalà al latte, cipolla rossa di Troppa e parmigiano
Crispy polenta with cod cooked in milk, Tropea red onions and Parmigiano cheese € 8,00

PRIMI

Ravioli del plin al sugo d'arrosto
Homemade "plin" (pinched in Piedmont dialect) Ravioli stuffed with meat and served with a pot roast sauce € 9,00

Tagliolini con ragù di salsiccia di Bra
Homemade Tagliolini with Bra sausage ragout € 8,50

Crema di zucca con crostini di pane al rosmarino
Pumpkin soup with rosemary croutons € 8,50

SECONDI

Scottata di Fassone Piemontese con contorno
Sliced Fassone beef slightly grilled with vegetables € 15,00

Stracotto di vitello al pomodoro e vino rosso con contorno
Veal stew with tomato sauce and red wine served with vegetables € 14,00

Cotechino laccato al vin brulé su purea di patate
"Cotechino" (type of Italian pork sausage) coated with mulled wine and served on mashed potatoes € 14,00

Selezione di formaggi grande con miele e composte
Cheese selection with homemade honey and compote – large € 10,00

Selezione di formaggi piccola con miele e composte
Cheese selection with homemade honey and compote – small € 6,00

Contorno o insalata mista
Vegetables or mixed salad € 5,00

DESSERT

Cuore caldo al cioccolato con gelato al marsala
Hot chocolate pie with a heart of melting dark chocolate, served with marsala ice cream € 6,50

Panna cotta alle castagne con salsa ai cachi
Chestnut panna cotta with persimmon sauce € 6,50

Raviolo di sfoglia ripieno di composta di mele e amaretti con gelato al fiordilatte
Pastry Raviolo stuffed with apple compote and amaretti cookies served with fiordilatte ice cream € 6,50

Frutta di stagione
Seasonal fruit € 4,00

- servizio e coperto incluso / service is included -

Listino bevande

Acqua	€ 1,00
Bibite	€ 3,00
Birra	€ 3,00
Caffè	€ 1,50
Caffè doppio	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,00
The	€ 1,50

I nostri Distillati e Liquori

Barolo Chinato	Marcarini		3,00
	G. D. Vajra		3,00
Marsala	Vito Curatolo Arini	Superiore riserva 1988	3,00
Porto	Niepoort LBV 2005		3,00
Calvados	Chateau du Breuil V.S.O.P.		4,00
Cognac	Courvoisier – fine champagne V.S.O.P.		5,50
Bas Armagnac	Single de Samalens aged 8 years	Single grape	5,50
Rhum Vieux	Clement V.S.O.P. J. Bally aged 7 years	Martinique Martinique	5,00 6,00
Whisky	Caolila Islay Single Malt Scotch Whisky 1984	Very limited edition	10,00
	Highland Park Single Malt Scotch Whisky aged 12 years		5,00
Grappa	Berta (Nebbiolo, Moscato, Barricata)		3,00
	Marolo (Barolo gialla, Barolo Bianca, Barbera, Camomilla)		3,00
Sambuca	Molinari		3,00
Liquore alle pere	Francois Peyrot Poire Williams au Cognac		4,00
San Simone			2,50
Limoncello			2,50

Servizio e coperto incluso / Service is included