

# Osteria



# Gallo d'Oro

**Cucina Piemontese dal 1991**

**PER INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI RIVOLGERSI  
AL PERSONALE DI SALA**

1)Glutine 2)Latticini 3)Uova 4)Solfiti 5)Sedano 6)Frutta a guscio  
7)Pesce 8)Soia 9)Molluschi 10)Anacardi 11)Crostacei 12)Lupini  
13)Sesamo 14)Senape

# *Il Cuore Del Piemonte*

**IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI ESTENDE A TUTTO IL TAVOLO,  
CON COPERTO INCLUSO 32€**

TRIS DI ANTIPASTI PIEMONTESI:  
VITELLO TONNATO  
INSALATA RUSSA  
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE



AGNOLOTTI AL SUGO DI STUFATO ALESSANDRINO



SALAMINO DI MANDROGNE CON  
VERZA STUFATA



BONET



BEVANDE INCLUSE:

Acqua e caffè

**CON ABBINAMENTO VINI 45€**

# A' La Carte

## ANTIPASTI

Vitello tonnato con polvere di capperi (3-7)	10€
Insalata russa con verdure in carpione (3-4-7)	10€
Bis di vitello tonnato ed insalata russa (3-4-7)	12€
Battuta di fassona piemontese con acciuga, pomodorini secchi e capperi (7)	14€
Caponet con crema di pomodoro e cialda di parmigiano (2-4-5)	10€



## PRIMI

Agnolotti al sugo di stufato Alessandrino (1-2-4-5)	12€
Risotto con crema di zucchine, salsiccia e fonduta (2)	12€
Rabaton piemontesi gratinati al forno (1-2-3)	11€



## SECONDI

Brasato con polenta (4-5)	15€
Lingua al vino con funghi (4-5)	15€
Salamino di Mandrogne con verza stufata (4)	13€
Pollo alla Marengo (4-5-11)	14€



## DOLCI

Tiramisù (1-2-3)	5€
Bonet (1-2-3-6)	5€
Torta alle nocciole (1-2-3-6)	5€



## BEVANDE

Acqua 50ml	1,50€
Acqua 1l	2,50€
Caffè	1,50€

**COPERTO 3€**