



Osteria la Torre

il nostro menù

our menu

VIENI A TROVARCI ANCHE
SU FACEBOOK E INSTAGRAM!

Come visit us on Facebook and Instagram!

ANTIPASTI / Starters

VITELLO TONNATO
Veal with tuna sauce €15,00

**CARNE DI FASSONA PIEMONTESE
BATTUTA AL COLTELLO, INSALATA
DI RADICI E CAVIALE DI TROTA**
*Piedmontese fassona raw meat,
roots salad and trout caviar.* €15,00

**UOVO 62°, CARCIOFI E FONDUTA DI
NOSTRALE**
*Low-temperature egg, artichokes
and alpine cheese fondue* €14,00

**FOIE GRAS, PAN BRIOCHE
E MARMELLATA DI CIPOLLE**
Foie gras, pan brioche and onions' jam .. €24,00

CHIOCCIOLE IN INSALATA
Snail's salad €18,00

**TESTINA FRITTA, GAMBERO CRUDO
E AGLIO NERO**
*Fried calf's head, raw shrimps
and black garlic* €16,00

PRIMI / First courses

**TAJARIN AL TUORLO AL RAGÙ
DI SALSICCIA DI CHERASCO**
Yolk tajarin with sausage ragout. €15,00

**GNOCCHI DI PATATE CON CASTAGNE,
CASTELMAGNO E PORRI DI CERVERE**
*Potato gnocchi with chestnuts,
Castelmagno cheese and Cervere leeks* ... €15,00

**RISOTTO AL LIMONE E CHIOCCIOLE
ALLA CLOROFILLA**
Lemon risotto, snails and chlorophyll €18,00

AGNOLOTTI DEL PLIN AL FONDO BRUNO
Plin ravioli with brown stock €15,00

RAVIOLI "RIS E COI" AL RAGÙ DI CINGHIALE
*Rice and cabbage ravioli with
wild boar ragù.* €15,00

SECONDI / Main courses

SCAMONE DI VITELLA, CAPPERI E SENAPE
Rump steak with capers and mustard ... €18,00

CHIOCCIOLE E DURELLI IN UMIDO
Stewed snails and chicken gizzard €16,00

**ANIMELLE, FONDO BRUNO
E TARTUFO NERO**
*Sweetbreads, brown sauce
and black truffle* €18,00

**SELLA DI CAPRIOLO, CIME DI RAPA
E FONDO AL MELOGRANO**
*Roe deer, turnip greens and
pomegranate sauce base.* €22,00

**SALMERINO DI FONTE,
PATATE E BAGNA CAUDA**
Brook trout, potatoes and bagna cauda ... €16,00

**TUTTI I SECONDI SONO SERVITI CON
CONTORNO DI STAGIONE.**
Main courses are served with seasonal vegetables.

VINO / Wine

**SCANNERIZZATE
IL QR CODE PER SCOPRIRE
LA NOSTRA CARTA DEL VINO**
*Scan the QR Code to discover
our wine list*



COPERTO / Service €3,00

CAFFÈ / Caffee €2,00

**IL PANE, I GRISSINI E LE FOCACCE SONO PREPARATI
OGNI GIORNO CON LIEVITO MADRE E FARINE
SELEZIONATE DEL TERRITORIO. LA PASTA È FATTA
IN CASA SECONDO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE
E UOVA D'ALLEVAMENTO BIOLOGICHE.**

*Bread, breadsticks, pasta and focaccia are home made with
organic flours, sourdough and organic farm eggs.*

**VI INVITIAMO A SEGNALARE ALLERGIE E INTOLLERANZE
AL PERSONALE DI SALA: SIAMO PREPARATI PER
CONSIGLIARVI NEL MIGLIORE DEI MODI.**

*Please report allergies and intolerances to the staff.
we are prepared to advise you in the best way we can.*

Osteria la Torre

i formaggi e i dolci

cheese & desserts

FORMAGGI AL CARRELLO 6 PEZZI

Cheese selection 6 pieces

€15,00

MATTONÈ DELLE LANGHE

Typical Langhe dessert with novellini biscuits, chocolate and butter

€8,00

MONVISO

Typical dessert with meringues, whipped cream, chocolate and chestnuts

€8,00

TORTA DI NOCCIOLE E ZABAJONE AL MARSALA

Hazelnut cake and Marsala zabajone

€8,00

SORBETTO AL BERGAMOTTO E POLVERE DI LIQUIRIZIA

Bergamot and licorice powder sorbet

€8,00

TARTE TATIN DI MELE CON GELATO ALLA CREMA

CORRETTO ALLA VECCHIA ROMAGNA

Apple tarte tatin with ice cream spiked with Vecchia Romagna liquor

€8,00

COPERTO / Service

€3,00

CAFFÈ / Coffee

€2,00

ACQUA / Water

€2,00