



Osteria la Torre

il nostro menù

our menu

ANTIPASTI / Starters

- CARNE BATTUTA, RADICI E UOVA DI TROTA**
Raw beaten meat, roots and trout caviar €15,00
- VITELLO TONNATO**
Veal with tuna sauce €15,00
- TARTE TATIN DI ZUCCA E SALSA AL CASTELMAGNO**
Pumpkin tarte tatin and Castelmagno cheese sauce €14,00
- SEPIE E BAGNA CAUDA**
Cuttlefish and bagna cauda sauce €15,00
- UOVO, CARDI E FONDUTA**
Egg, cardoons and cheese fondue €14,00

PRIMI / First courses

- AGNOLOTTI DEL PLIN AL FONDO BRUNO**
Traditional plin ravioli in brown stock ... €15,00
- TAJARIN AL RAGÙ DI SALSICCIA DI CHERASCO**
Tajarin with Cherasco sausage ragout ... €15,00
- GNOCCHI DI PATATE, CASTELMAGNO E PORRI DI CERVERE**
Potato gnocchi with Castelmagno cheese and Cervere leeks €15,00
- RAVIOLI DI LEPRE E SALSA AL FOIE GRAS**
Hare ravioli with foie gras sauce €18,00
- RISOTTO ALLA PARMIGIANA, FONDO BRUNO VEGETALE E TARTUFO NERO**
Parmigiana risotto, vegetable brown sauce and black truffle €15,00

VIENI A TROVARCI ANCHE SU FACEBOOK E INSTAGRAM!
Come visit us on Facebook and Instagram!

SECONDI / Main courses

- TAGLIATA DI VITELLA SENAPE E CAPPERI**
Sliced veal with mustard and capers €18,00
- ANIMELLE, CARCIOFI E FONDO BRUNO**
Sweetbreads, artichokes and brown stock . €18,00
- ANGUILLA LACCATA AL BAROLO**
Lacquered eel in Barolo wine €20,00
- FARAONA E CASTAGNE**
Guinea fowl and chestnuts €18,00
- SELLA DI AGNELLO E CIME DI RAPA**
Saddle of lamb and turnip greens €20,00
- 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 / Coffee** €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

MATTONE

Typical dessert with cocoa, butter, biscuits

€8,00

CREMINO AL CARMELLO SALATO

Salted caramel cremino

€8,00

TARTE TATIN DI MELE E GELATO ALLA CREMA

Apple tarte tatin and cream ice cream

€8,00

MONVISO

Typical dessert with whipped cream, chestnuts and chocolate

€8,00

TORTA DI NOCCIOLE E ZABAJONE AL MARSALA

Hazelnut cake with Marsala zabajone

€8,00

COPERTO / Service

€3,00

CAFFÈ / Coffee

€2,00

ACQUA / Water

€2,00