







Coperto

1,50

<i>Timballo di alici</i>	9,00
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda</i> 	8,50
<i>Coppa e spalla parmense</i>	12,00
<i>Petto d'anatra con insalata di farro</i>	8,50
<i>Tonno di gallina all'aceto balsamico</i>	8,50
<i>Vitello</i>  <i>tonnato</i>	8,50
<i>Asparagi con salsa al basilico</i>	8,50
<i>Tajarin al burro e salvia o al sugo di Salsiccia di Bra</i>	8,50
<i>Gnocchi agli asparagi</i>	8,50
<i>Penne con ragù di salmerino</i>	6,50
<i>Zuppa di pane e fagioli borlotti</i>	7,00
<i>Brasato di vitello</i>  <i>al Barolo</i>	12,50
<i>Noce di vitello alle erbe</i>	11,50
<i>Faraona al rosmarino</i>	11,50
<i>Coniglio "Grigio di Carmagnola"</i>  <i>all'Arneis</i>	11,50
<i>Frittata di cipolle fresche</i>	6,50
<i>Selezione di formaggi</i>	s.q.
<i>Insalata Mista</i>	4,00
<i>Rape rosse</i>	4,00



*I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.*



## **Colazione di lavoro n.1**

*Tonno di gallina all'aceto balsamico*

*Pasta del giorno*

*Budino al torrone e miele*

*€19,00 coperto compreso*

## **Colazione di lavoro n.2**

*Zuppa di piselli, fave, asparagi con guanciale croccante*

*Coniglio "Grigio di Carmagnola" 🌸 all'arbeits*

*Panna cotta*

*€21,00 coperto compresi*








## *I nostri dolci*

<i>Budino al torrone e miele</i>	5,00
<i>Panna cotta</i>	5,00
<i>Bunet</i>	5,00
<i>Crema Cassonade</i>	5,00
<i>Soffice al caffè con cialda al cioccolato fondente</i>	5,00
<i>Mousse di fragole</i>	5,00
<i>Torta di seirass e riso</i>	5,00
<i>Crema di yogurt con fragole</i>	5,00
<i>Semifreddo al croccante e pistacchio di Bronte</i>	5,00
<i>Degustazione di sorbetti :</i> <i>Mandarino tardivo di Ciaculli</i> <i>Limone sfusato di Amalfi</i> <i>Fragolina</i>	4,50



OSTERIA DEL  
BOCCONDIVINO

	<i>Coperto</i>	<i>1,50</i>
<i>Insalata di seppie con patate e fave fresche</i>		<i>8,50</i>
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda</i> 		<i>8,50</i>
<i>Coppa e spalla parmense</i>		<i>12,00</i>
<i>Petto d'anatra con insalata di farro</i>		<i>8,50</i>
<i>Vitello</i>  <i>tonnato</i>		<i>8,50</i>
<i>Asparagi con salsa al basilico</i>		<i>8,50</i>
<i>Tajarin al burro e salvia o al sugo di Salsiccia di Bra</i>		<i>8,50</i>
<i>Agnolotti "del plin" al burro e rosmarino</i>		<i>9,00</i>
<i>Risotto con misticanza</i>		<i>8,50</i>
<i>Zuppa di pane e fagioli borlotti</i>		<i>7,00</i>
<i>Trippa di vitello</i>  <i>in umido</i>		<i>11,00</i>
<i>Brasato di vitello</i>  <i>al Barolo</i>		<i>12,50</i>
<i>Cosce d'oca al forno</i>		<i>11,50</i>
<i>Faraona al rosmarino</i>		<i>11,50</i>
<i>Coniglio "Grigio di Carmagnola"</i>  <i>all'Arneis</i>		<i>11,50</i>
<i>Selezione di formaggi</i>		<i>s.q.</i>
<i>Insalata Mista</i>		<i>4,00</i>
<i>Rape rosse</i>		<i>4,00</i>



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. [www.presidislowfood.it](http://www.presidislowfood.it)



## *Piccolo Menù degustazione*

*Vitello*  *tonnato*

*Gnocchi di robiola di Roccaverano agli asparagi*

*Faraona al rosmarino*

*Budino al torrone e miele*

**€29,00**  
*(coperto compreso)*



## *Menu Degustazione*

*Carne cruda* 

*Asparagi con salsa al basilico*

*Tajarin con burro e salvia*

*Brasato di vitello*  *al Barolo*

*Panna cotta*

**€ 34,00**  
*(coperto compreso)*



## Vini al bicchiere

<i>Franciacorta Brut – La Montina - Monticelli Brusati</i>	4,50
<i>Langhe Arneis “Blangè” ‘10 - Ceretto – Alba</i>	3,50
<i>Favorita Langhe ‘09 – Malvirà – Canale</i>	2,50
<i>Gewurztraminer ‘10 – Cantina di Termeno</i>	3,50
<i>Sauvignon ‘10 – A. Waldgries – S.ta Giustina</i>	3,50
<i>Vermentino Toscana ‘10 – La Spinetta – Terricciola</i>	4,00
<i>Dolcetto d’Alba ‘10 – Nada F. – Treiso</i>	3,00
<i>Barbera d’Alba “Lavai” ‘08 – Ghiomo – Guarene</i>	3,00
<i>Barbera Colli Tortonesi “ S. Andrea” ‘09 – Vigne Marina Coppi – Castellania</i>	3,50
<i>Nebbiolo Langhe ‘09 - Produttori del Barbaresco</i>	3,50
<i>Roero” ‘08 – S. Morra – Castellinaldo</i>	3,50
<i>BarNeDol ‘10 – Cascina Corte – Dogliani</i>	3,50
<i>Barolo ‘07 - Corino R. – La Morra</i>	6,50
<i>Barbaresco “Rocche 7 Fratelli ” ‘07 - Eredi Lodali - Treiso</i>	5,50
<i>Pinot Nero ‘09 -Tiefenbrunner – Cortaccia</i>	4,00
<i>Schioppettino “Picotis” ‘06 – Livon – Dolegnano</i>	4,50

## *Vini da dessert al bicchiere*

<i>Moscato d'Asti '11</i>	2,50
<i>Barolo Chinato</i>	4,50
<i>Loazzolo "Solio" '04 – Isolabella della Croce - Loazzolo</i>	5,50
<i>Anthos '08 – Correggia – Canale</i>	4,50
<i>Vend Trad. Gewurztraminer "Terminum" '08 – Cantina di Termeno</i>	11,00
<i>Merlino vino rosso fortificato – Poyer e Sandri – Faedo</i>	5,00
<i>Moscato Rosa '09 – A. Waldgries – St. Justina</i>	6,50
<i>Recioto di Soave "I Capitelli" '08 – Anselmi – Monteforte d'Alpone</i>	4,50
<i>Malvasia delle Lipari Passito '08 – Hauner – S.ta Maria di Salina</i>	5,00
<i>Moscato di Pantelleria '06 – Colosi – Giammoro</i>	3,50
<i>Muscat de Beaumes de Venise "La Pastourelle"</i>	
<i>Delas Frères –Tournon sur Rhone</i>	5,00
<i>Beerenauslese Cuvèe '07 – Kracher – Illmitz</i>	4,50
<i>Porto Tawny 10 y. – Ferreira</i>	5,00

**ELENCO DEI PRODUTTORI DEI PRESIDI DAI QUALI CI RIFORNIAMO A  
ROTAZIONE, SECONDO STAGIONALITA'**

**Piemonte**

**AGNELLO SAMBUCANO**

*Cooperativa Lou Barmaset, Pietraporzio (Cn)*

**CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA**

*La Cerea, Pralormo (To)*

**RAZZA PIEMONTESE**

*Associazione Allevatori "La Granda" (Cn)- Macelleria Franco Cazzamali, Romanengo (Cr)*

**MONTEBORE**

*Cooperativa Vallenostra  
Mongiardino Ligure (Al)*

**TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO**

*Cascina Italia di Giacomo Mosso- Ceresole d'Alba (Cn)*

**CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO**

*Barbara d'Amerio – Nizza Monferrato*

**PEPERONE CORNO DI BUE DI CARMAGNOLA**

*Fam. Chicco Associata al Consorzio del Peperone di Carmagnola (To)*

**Emilia Romagna**

**CULATELLO DI ZIBELLO**

*Antica Ardenga di Massimo Pezzani – Diolo di Soragna (Pr)*

**Puglia**

**POMODORO FIASCHETTO DI TORRE GUACETO**

*Mario di Latte – Serranova di Carovigno (Br)*

*Sicilia*

*CAPPERO DI SALINA*  
*Salvatore d'Amico – Leni (Me)*