



*Bocciofila
dell'Osteria*

i taglieri della Bocciofila

II BOCCINO

Crudo S. Ilario, cotto Fior di bosco, salame Nocetta, Bologna al pistacchio e lardo di Patanegra

piccolo € 14 | grande € 26

II VOLO

Culatello di Zibello, cotto di Praga, coppa piacentina, salame gentile montano, salame d'oca, spianata piccante, lardo di Patanegra e prosciutto d'agnello

piccolo € 18 | grande € 34

L'ACCOSTO

Bologna al pistacchio, lardo di Patanegra, crudo S. Ilario, coppa piacentina, prosciutto di Praga, più selezione di 5 formaggi misti

piccolo € 18 | grande € 34

LA RAFFA

Selezione di 7 pezzi tra paste dure, tome e blue con la nostra composta

piccolo € 14 | grande € 26

LA BOCCIATA

Selezione di dieci pezzi tra tome, caprini e blue con la nostra composta

piccolo € 22 | grande € 40



DA CONDIVIDERE

Giardiniera agrodolce dell'Osteria

La Russa come da tradizione piemontese

piccola € 6 | grande € 10

piccola € 6 | grande € 10

MENÙ DALLA MACELLERIA

Vitello tonnato antica ricetta

€ 15

Roast-beef di fassona massaggiato alla senape

€ 15

Carne all'albese macelleria Annichini condita con lime e acciuga

€ 16

MENÙ DALLA PESCHERIA

Acciughe del mar Cantabrico e burrata

€ 16

Tonno di Sicilia in olio con soncino e petali di rossa di Tropea agrodolci

€ 16

Sgombri sott'olio selezionati e calibrati Spagna con insalata novella e limone

€ 14

menu

ANTIPASTI

Tris piemontese: lingua e salsa verde, tomino elettrico montato, peperone e salsa d'acciuga	€ 16
Gateau morbido di patate alla carbonara	€ 14
Calamaretti saltati alla puttanesca	€ 18
Terrina di fegatini al marsala e amarene in mostarda	€ 18

PRIMI

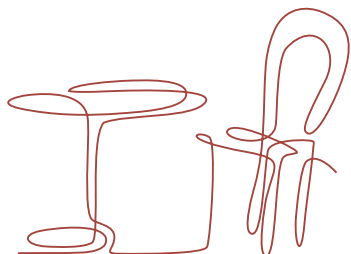
Caserecce al sugo di pomorini e alici fresche	€ 18
Spaghettoni alla Panarea	€ 18
Risotto al verde e lumache	€ 20
Pasta, patate e provola	€ 15

SECONDI

Brasato di fassona e purea	€ 22
Scamoncino di agnello e zucca agra	€ 28
Tentacolo di piovra su patata mantecata e crumble salato	€ 20
Uova in purgatorio affogato alla crema di robiola	€ 16

DOLCI

Dolci del giorno	€ 6
------------------	-----



“Caro ospite, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari può chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi” I prodotti della pesca serviti crudi sono sottoposti al trattamento obbligatorio di “abbattimento preventivo sanitario” ai sensi dell’Ordinanza Min. Sanità del 12/05/1992 e del Reg. CR. 853/2004.

OGNI PIATTO È UN INCONTRO TRA SAPORI, TRADIZIONE E PASSIONE, SCOPRI TUTTI
QUANDO CALA LA SERA, I SAPORI SI FANNO PIÙ INTENSI. LASCIATI AVVOLGERE DAL GUSTO E DALL'ATMOSFERA DELLA BOCCIOFILIA.



bocciofilaosteria.com