

# *Osteria Ciabot d' Gianduja da Daniela*

## SFIZI PIEMONTESI

<i>Insalata russa ( allergeni :uova, senape, pesce ,solfiti)</i>	<i>7,50 euro</i>
<i>Lingua con bagnetto verde (allergeni:pesce, solfiti, uovo )</i>	<i>8,50 euro</i>
<i>Acciughe al bagnetto verde (allergeni :pesce, uova, solfiti)</i>	<i>9,50 euro</i>
<i>Peperoni con bagna cauda (allergeni : pesce)</i>	<i>8,00 euro</i>
<i>Polpette di salsiccia cotte nel Barbera (allergeni: solfiti)</i>	<i>8,00 euro</i>
<i>Lumache alla Bourguignonne 6 o 12 (allergeni :pesce, latticini sedano)</i>	<i>8,50/15 euro</i>

## ANTIPASTI

<i>Vitello tonnato (allergeni: uova, pesce, senape, solfiti)</i>	<i>13,00 euro</i>
<i>Battuta di carne cruda con salsa alla nocciola</i> <i>(Allergeni:uova,senape)</i>	<i>12,00 euro</i>
<i>Sformato di carote con e cipolla caramellata con fonduta al Castelmagno</i> <i>(allergeni :uova, latticini )</i>	<i>10,50 euro</i>
<i>Tortino brisé funghi e crema parmantier</i> <i>(Allergeni: uova, glutine, latticini)</i>	<i>13,00 euro</i>

## PRIMI PIATTI

<i>Plin* 3 arrostiti al fondo bruno</i> <i>(allergeni :glutine, sedano ,uova, latticini )</i>	<i>14,00 euro</i>
<i>Tajarin* 30 tuorli funghi e salsiccia di verduno</i> <i>(allergeni: glutine, uova ,latticini)</i>	<i>13,50 euro</i>
<i>Risotto zucca ,nocciola e blu di pecora</i> <i>(allergeni: latticini ,sedano, solfiti ,frutta secca)</i>	<i>13,00 euro</i>
<i>Gnocchi di ricotta con fonduta di toma, arancia e noci</i> <i>(Allergeni: uova,glutine, latticini ,pesce )</i>	<i>13,00 euro</i>

## SECONDI PIATTI

<i>Guancia di vitello con porro e castagne</i> <i>(allergeni: solfiti, sedano)</i>	<i>16,50 euro</i>
<i>Filetto di maiale con polenta di "Fubine" e funghi</i> <i>(Allergeni : solfiti)</i>	<i>15,50 euro</i>
<i>Petto di faraona con catalogna in agrodolce.</i> <i>(Allergeni: sedano, solfiti ,latticini )</i>	<i>14,50 euro</i>
<i>Polpo arrostito su crema di patate al lime, miele e mandorle</i> <i>(Allergeni :pesce, crostacei ,mitili)</i>	<i>16,00 euro</i>

### *Menu degustazione 34 euro*

*Tris di antipasti ( vitello tonnato ,battuta di carne cruda e insalata russa )*

*Plin 3 arrosti al fondo bruno*

*Guancia di vitello*

*Bonet*

*Caffè*

*Coperto 2,00 euro*

### *DOLCI*

<i>Bonet</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>(allergeni:uova , latticini)</i>	
<i>Chantilly e frutti di bosco</i>	<i>6,50 euro</i>
<i>(allergeni: latticini, glutine.)</i>	
<i>Panna cotta caramello e frutta secca</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>(allergeni :latticini)</i>	
<i>Mousse al cioccolato e nocciola</i>	<i>6,50 euro</i>
<i>(Allergeni :latticini ,frutta secca )</i>	

### *Vini da Dessert*

#### *Moscato al Calice*

<i>"La Galeisa" Azienda agricola Caudrina</i>	<i>4,50 euro</i>
<i>"La Caudrina" Azienda agricola Caudrina</i>	<i>4,50 euro</i>
<i>"La Selvatica" (Asti spumante) Azienda agricola Caudrina</i>	<i>5,00 euro</i>

#### *Malvasia al Calice*

<i>Malvasia "la rosetta" cantine bava.</i>	<i>4,50 euro</i>
--	------------------

### *Caffetteria*

<i>Acqua</i>	<i>1,50 euro</i>
<i>Caffè "</i>	<i>1,30 euro</i>
<i>Bibite</i>	<i>2,50 euro</i>
<i>Grappe</i>	<i>4,00 euro</i>
<i>Amari</i>	<i>4,00 euro</i>
<i>Liquori</i>	<i>6,00 euro</i>

*\* Prodotto abbattuto artigianalmente o acquistato surgelati*

*\* Si prega la gentile clientela di avvisare il personale di eventuali allergie e/o intolleranze*

