

Osteria la Torre

il nostro menù

our menu

Grafica e illustrazione: davideduttadesign

ANTIPASTI / *Starters*

CARNE BATTUTA, INSALATINA E UOVA DI TROTA
Raw beaten meat, trout's eggs (3,4,9) €15,00

VITELLO TONNATO
Veal with tuna sauce (3,4) €15,00

TROTA MARINATA ALL'ANETO
Dill marinated trout (1,3,4) €16,00

UOVO 62°, SALSA DI POMODORO E ROBIOLA DI CAPRA
Low temperature egg, tomato and goat's robiola cheese (1,4,7) €13,00

CHIOCCIOLE* IN GRISSINOPOLI E ANELLI DI CIPOLLA
Snails and onion rings, breaded in breadsticks and fried (1,9,12) €18,00

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA E STRACCIATA DI BUFALA
Zucchini's millefeuille parmigiana and and buffalo stracciata(1,7) €14,00

PRIMI / *First courses*

AGNOLOTTI DEL PLIN* AL FONDO BRUNO
Plin ravioli in brown stock (1,3,7,9) €15,00

TAJARIN* TAGLIATI A MANO e RAGÙ DI SALSICCIA DI CHERASCO
Tajarin, Cherasco sausage ragout (1,3,7) . . . €15,00

GNOCCHI DI PANE AI FUNGHI
Bread gnocchi with mushrooms (1,3,7,12) . . .€15,00

RAVIOLI* DI FARINA DI CASTAGNE RIPIENI DI CASTELMAGNO E FONDO VEGETALE
Chestnuts' flour ravioli filled with Castelmagno cheese and served with vegetable stock (1,3,7,8) €16,00

RISOTTO AI PEPERONI AFFUMICATI E CHIOCCIOLE* DI CHERASCO
Smoked bell peppers risotto and Cherasco's snails(7,9). €16,00

LA PASTA FRESCA ED ALTRI ALIMENTI, CONTRASSEGNATI DA ASTERISCO SINGOLO (*) SONO DA NOI PRODOTTI CON CURA, IN MODO ARTIGIANALE E PER MIGLIORARNE LA CONSERVABILITÀ SONO ABBATTUTI E CONSERVATI A -18°C.

Fresh pasta and other foods marked with a single asterisk (*) are carefully produced by us using traditional methods. To improve their shelf life, they are blast chilled and stored at -18°C.

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

SECONDI / *Main courses*

TAGLIATA DI SCAMONE AL ROSMARINO
Rosemary cow's rump (7,8,). €18,00

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA AI PEPERONI
Carmagnola's grey rabbit with bell peppers (7,9,12). €18,00

ANIMELLA* AI FUNGHI
Sweetbread with mushrooms (1,7,9) €20,00

CHIOCCIOLE* AL POMODORO E CLOROFILLA AL PREZZEMOLO
Snails with tomato and parsley chlorophyll (7,9,12) €18,00

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

ACQUA/ *Water* €2,00

PER ESIGENZE DI STAGIONALITÀ O DI REPERIBILITÀ SUL MERCATO E/O DI SICUREZZA IGIENICO SANITARIA, ALCUNI ALIMENTI CONTRASSEGNANTI DA DOPPIO ASTERISCO (**), POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE.

Due to seasonal availability, market availability, and/or health and safety requirements, some foods marked with a double asterisk (**) may be frozen at source.

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE I PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI. IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE, SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE.

- REGOLAMENTO ALIMENTARE (REG. UE 1169/11): 1) GLUTINE; 2) CROSTACEI; 3) UOVA; 4) PESCE; 5) ARACHIDI; 6) SOIA; 7) LATTE; 8) FRUTTA A GUSCIO; 9) SEDANO; 10) SESAMO; 11) SENAPE; 12) SOLFITI; 13) LUPINI; 14) MOLLUSCHI

We would like to inform our customers that our dishes may contain allergens. If you have any food intolerances or allergies, please inform our staff.

- *Food Regulation (reg. UE 1169/11): 1) gluten; 2) shellfish; 3) eggs; 4) fish; 5) peanuts; 6) soy; 7) milk; 8) nuts; 9) celery; 10) sesame; 11) mustard; 12) sulfites; 13) lupin beans; 14) mollusks*