



Osteria la Torre

il nostro menù

our menu

ANTIPASTI / Starters

- CARNE BATTUTA, INSALATINA E UOVA DI TROTA
Raw beaten meat, trout's eggs (4,9) €15,00
- ROTONDINO DI VITELLO AL CARBONE DI PORRO E SALASA TONNATA
Veal with tuna sauce (3,4,7) €15,00
- BACCALÀ PASTELLATO, FRITTO E SPUMA DI TOPINAMBOUR
Battered cod and deep fried cod and Jerusalem artichoke's foam (1,3,4,7) €15,00
- TOMA, CARCIOFI E FONDO VEGETALE
Toma, artichokes and vegetables' stock (6,7,9,14) €13,00
- CHIOCCIOLE IN INSALATA CON GERMOGLI E TESTINA DI VITELLO AGRODOLCE FRITTA
Snail's salad, sprouts and fried sweet and sour calf's head (1,3,9,10) €18,00

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 RIPIENI DI CHIOCCIOLE E SALSA DI GAMBERI E CAVOLO NERO
Gnocchi stuffed with snails, shrimps sauce and black kale (1,3,4,7) €18,00
- RAVIOLI DI MAGRO ALLE ERBE, SALSA DI NOCI E CREMA AL CASTELMAGNO
Ravioli with wild herbs, walnuts' sauce and Castelmagno fondue (1,3,7,8) €16,00
- RISOTTO AL BAROLO E CODA DI VITELLO AL CIVET
Barolo risotto and veal tail (7,9) €16,00

LA PASTA FRESCA ED ALTRI ALIMENTI, CONTRASSEGNA TI 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 FASSONA IN GRISSINOPOLI E SALSA ALLA NOCCIOLA
Cow's rump breaded in breadsticks and hazelnuts sauce (1,3,7,8,9) €18,00
- AGNELLO E SCORZONERA IN CASSERUOLA
Casserole cooked lamb and salsify (7) €18,00
- FINANZIERA ALLA PIEMONTESE
Piedmontese finanziaiera (1,7,9) €20,00
- CHIOCCIOLE GLASSATE ALLA NDUJA, CAVOLO VERZA E PANCETTA
Nduja glazed snails, savoy cabbage and bacon (7,9) €20,00
- TRIPPA IN UMIDO BIANCA E SALSA ALLE COZZE
Stewed tripe and mussels' sauce (7,9,12) €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

PER ESIGENZE DI STAGIONALITÀ O DI REPERIBILITÀ SUL MERCATO E/O DI SICUREZZA IGIENICO SANITARIA, ALCUNI ALIMENTI CONTRASSEGNA TI 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