

MENU DEGUSTAZIONE
Our Tasting Menu*

ANTIPASTO

Carne cruda battuta al coltello con mousse di caprino
(Knife-cut raw meat served with a goaty-cream mousse)
Torta salata di zucchine, fagiolini e ricotta
(Quiche with zucchini, green beans and ricotta cheese)

PRIMO

Farfalle caserecce con salmone e pomodorini pachino
(Homemade farfalle pasta with salmon and cherry tomatoes)

SECONDO

Scottata di Fassone Piemontese con patate al forno
(Sliced Fassone beef, slightly grilled and served with potatoes)
oppure (or at your choice)
Selezione di formaggi
(Cheese selection)

DESSERT

Semifreddo al caffè
(Coffee semifreddo)
€ 33,00

MENU DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO VINI

Our Tasting Menu paired with wines

1 calice di Barbera, di Nebbiolo e di Barolo dalla nostra selezione di vini al bicchiere
(1 glass of Barbera, Nebbiolo and Barolo from our glass-wine selection)
€ 44,00

MENU DEGUSTAZIONE "SALVAPUNTI PATENTE"

Our Tasting Menu for a "Safe Driving Licence"

2 calici a scelta tra vini bianchi, Dolcetto, Barbera e Nebbiolo della nostra selezione al bicchiere
(2 glasses at your choice from our white wines, Dolcetto, Barbera and Nebbiolo of our glass-wine selection)
€ 39,00

**Non si effettuano variazioni sul menù degustazione/Please, our tasting menu cannot be changed*

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Carne cruda battuta al coltello con mousse di caprino <i>(Knife-cut raw meat served with a goaty-cream mousse)</i>	€ 8,00
Vitello tonnato alla moda antica <i>(Roast veal served cold in a tuna mayonnaise)</i>	€ 7,00
Torta salata di zucchine, fagiolini e ricotta <i>(Quiche with zucchini, green beans and ricotta cheese)</i>	€ 7,00

PRIMI

Spaghetti caserecci al nostro pomodoro e basilico con mozzarella <i>(Homemade spaghetti with cherry tomato and basil from our garden and mozzarella)</i>	€ 8,50
Farfalle caserecce con salmone e pomodorini pachino <i>(Homemade farfalle pasta with salmon and cherry tomatoes)</i>	€ 8,50
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro ed erbe <i>(Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, sautéed with butter and herbs)</i>	€ 8,50

OSTERIA LA SALITA

SECONDI

Scottata di Fassone Piemontese con patate al forno <i>(Sliced Fassone beef, slightly grilled and served with potatoes)</i>	€ 14,00
Filetto di orata al profumo mediterraneo <i>(Gilthead seabream fillet with Mediterranean herbs and vegetables)</i>	€ 14,00
Petto d'anatra scaloppato con salsa ai frutti di bosco <i>(Duck breast with mixed berry sauce)</i>	€ 14,00
Selezione di formaggi grande <i>(Cheese selection – large)</i>	€ 9,00
Selezione di formaggi piccola <i>(Chesse selection – small)</i>	€ 5,00
Contorno o insalata mista <i>(Vegetables or mixed salad)</i>	€ 5,00

DESSERT

Bunèt con gelato al melone <i>('Bunèt', traditional chocolate and amaretti flan served with melon icecream)</i>	€ 6,50
Pesche ripiene al forno con cioccolato caldo <i>(Baked peaches filled with amaretti and chocolate and topped with hot chocolate)</i>	€ 6,50
Semifreddo al caffè <i>(Coffee semifreddo)</i>	€ 6,50
Frutta di stagione <i>(Seasonal fruit)</i>	€ 4,00