

# Menù

## Antipasti/Starters

### La Monfortina (*carpaccio di coscia marinato*) con Mirtilli e Nocciole

*Marinated raw veal with Blueberries and Hazelnuts*



€12,00

### La Finanziara Piemontese (piatto della tradizione con frattaglie, verdure, funghi)

*Old traditional dish made with offal, vegetables and mushrooms*



€15,00

### Trota marinata, Fico arrosto e la sua spuma con Tapioca

*Marinated Trout, roasted fig and its foam with tapioca*



€15,00

### Peperone croccante col suo fondo, Acciuga, Capperi e..

*Crispy pepper with its brown stock, anchovies, capers and more..*



€14,00

### Carne cruda battuta al coltello, Limone bruciato, Shiso e Crumble ai Funghi

*Steack tartare, burnt lemon, shiso and mushrooms crumbs*



€14,00

### Insalata Aromatica

*Aromatic mix salad*



€13,00

## Primi Piatti/Main Courses

La pasta fresca di nostra produzione è impastata a mano, con farine e uova di piccoli produttori locali.

The fresh pasta we produce is kneaded and cut by hand with flours and eggs selected from small local producers.

### Tjarin al Ragù bianco di Coniglio e Olive Taggiasche

*Finely home-made tagliatelle dressed with white rabbit ragout and olives from Taggia*

€15,00

### Tjarin al Burro e Tartufo Nero

*Finely home-made tagliatelle dressed with butter and Black Truffle*



€20,00

### Tagliatelle di Riso, Pomodoro, Aglio Nero, erba Aglina e Anacardi

*Rice tagliatelle, tomatoes, black garlic, wild garlic and cashews*



€15,00

### Raviolini del Plin ai tre arrosti al Burro ed Erbette

*Homemade ravioli filled with meat and vegetables dressed with butter and herbs*

€16,00

### Risotto alla Carbonara *min 2 persone*

*Carbonara Risotto min 2 people*



€16,00

## Secondi Piatti/Second Courses

### Guancia di Vitello Brasata al Nebbiolo

Cheek beef braised in nebbiolo wine sauce



€20,00

### Pancia di Maiale, Levistico, Piselli e Cipolle

Pork Belly, Lovage, Peas and Onions



€22,00

### Anguria arrosto, il suo Gazpacho e Olive

Roasted watermelon, its Gazpacho and Olives



€20,00

### Entrecote 120 gg di frollatura “Selezione Luca Cordero” (250 gr)

Very tender beef meat from “Cordero Butcher’s”- 120 days of maturation



€29,00

## Formaggi/Cheese

### Selezione di Formaggi tipici piemontesi di Franco Parola – Saluzzo (CN)

Local cheese selection from Franco Parola - Saluzzo



€18,00

## Menù Degustazione/Tasting Menu

Monfortina con spuma di Murazzano e Nocciole

Peperone croccante col suo fondo, Acciuga, Capperi e..

Tajarin al Burro ed Erbette

Guancia di Vitello Brasata al Nebbiolo

Trittico alla Nocciola

€42,00

*In questo esercizio serviamo acqua potabile trattata e gassata (D.Lgs. n. 181/2003)*

*In this restaurant we serve filtered and carbonated drinking water*

*Il pane è di nostra produzione, a base di farina biologica*

*The bread is home-made, with biological flour*

*Pane e Coperto (table service and bread) € 2,00*

*Caffè e biscottini (coffee and biscuits) € 2,00*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un abbattimento della temperatura a -18°*


*\*For product availability requirements some foods may have undergone a reduction in temperature to -18°*

*\*Si richiede ai Sig. clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il personale è disponibile a fornire il MENU ALLERGENI con le specifiche informazioni su ogni preparazione.*

*\*We ask customers to report any food allergies or intolerances. The staff is available to provide the ALLERGENS MENU with specific information.*

## Dolci/Desserts

### Trittico alla Nocciola "Tonda Gentile Trilobata" I.G.P (tortino, gelato e spuma)

Selection of three hazelnuts desserts: cake, ice-cream, foam 


€ 8,00

### Biancomangiare alle Mandorle e Caffè con Spuma alla Liquirizia

"Biancomangiare" with almonds, coffee and licorice foam   


€ 8,00

### Semisfera al Cioccolato bianco, cuore di Barbabietola, Zenzero e Limone candito

White chocolate hemisphere, heart of beetroot, ginger and candied lemon 




€ 8,00

### Bünet dei Càtari

Càtari's recipe typical pudding 

€ 8,00

### Carpaccio d'Ananas e Sorbetto al Tepache

Pineapple carpaccio and tepache sorbet   

€ 7,00



**WI-FI:** OsteriaDeiCatari-WiFi

**password:** OsteriaCatari1998



Vegetariano - Vegetarian



Senza Glutine - Gluten free



Senza Lattosio - Lactose free



Vegano - Vegan

