












Menù

Antipasti/Starters

- La Monfortina (carpaccio di coscia marinato) con Spumoso di Roccaverano e Nocciole**
Marinated raw veal with goat cheese foam and Hazelnuts   on request €12,00
- Terrina di Foie gras, Pan brioche alle Grue di Cacao, Mela cotogna**
Foie gras terrine, cocoa nibs brioche and quince fruit  on request  on request €20,00
- Sashimi di Salmone crudo e carote marinate agro-piccanti**
Raw salmon sashimi and sour-spicy marinated carrots   €15,00
- Crema di Cavolfiore, Uovo poché, olio alle Mandorle e Tartufo nero**
Cream of Cauliflower, Poached Egg, Almond Oil and Black Truffle    on request €14,00
- Carne cruda battuta al coltello, Limone bruciato, Shiso e Crumble ai Funghi**
Steack tartare, burnt lemon, shiso and mushrooms crumbs   €14,00

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 di Salsiccia di Bra**
Finely home-made tagliatelle dressed with Bra sausage ragù €16,00
- Tjarin al Burro e Tartufo Nero**
Finely home-made tagliatelle dressed with butter and Black Truffle  €20,00
- Fusilloni di Bossolasco, crema di Zucca, Mostarda e Cipolla bruciata**
Bossolasco Fusilloni, pumpkin cream, mustard and burnt onion  €15,00
- Raviolini del Plin ai tre arrostiti al Burro ed Erbette**
Homemade ravioli filled with meat and vegetables dressed with butter and herbs €16,00
- Risotto Cacio, Pere e Vino Rosso *min 2 persone***
*Risotto with cacio cheese, pears and red wine *min 2 people**   €16,00

Secondi Piatti/Second Courses

Stracotto di Giovenca frollata, brasata al Barbera

Aged Heifer Stew, Braised in Barbera wine



€20,00

Bistecca di Melanzana glassata con il suo Caviale e la Menta

Glazed eggplant steak with his caviar and mint



€20,00

Guazzetto di Baccalà, Ceci e Olive Taggiasche

Codfish soup, chickpea and Taggiasca olives



€22,00

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 con Spumoso di Roccaverano e Nocciole

Crema di Cavolfiore, Uovo poché, olio alle Mandorle e Tartufo nero

Tajarin al Burro ed Erbette

Stracotto di Giovenca frollata, brasata al Barbera

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

Monte Bianco al Frutto della Passione

Mont Blanc with passion fruit 


€ 8,00

Torta al Cioccolato Fondente, Lamponi e Gelato allo Yogurt di pecora

Dark Chocolate Cake, Raspberry and Sheep Yogurt Ice Cream 




€ 8,00

Bünet dei Càtari

Càtari's recipe typical pudding 

€ 8,00

Pere cotte al Vino e Cantucci

Pears cooked in a red wine and "Cantucci" biscuits    on request

€ 8,00

Crème brûlée al Moscato d'Asti

Crème brûlée with Moscato d'Asti 

€ 8,00



WI-FI: OsteriaDeiCatari-WiFi

password: OsteriaCatari1998



Vegetariano - Vegetarian



Senza Glutine - Gluten free



Senza Lattosio - Lactose free



Vegano - Vegan

