








# 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
- Anguilla laccata al Balsamico, Polenta croccante e Cipolle al vino**  
*Balsamic glazed eel, crispy polenta and wine-flavored onions*   €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, Crema alla "Bagna Cauda" e Puntarelle fresche**  
*Steack tartare with "bagna caoda" cream and fresh chicory*   on request €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 al Gorgonzola, Castagne e Barbabietola *min 2 persone***  
*Risotto with gorgonzola cheese, chestnuts and beetroot *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

### Cotto e Crudo di Verdure con Bagna Caoda tradizionale

Vegetables with Bagna Caoda, traditional sauce made with oil, garlic and anchovies  

€22,00

### 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

<b>Trittico alla Nocciola “Tonda Gentile Trilobata” I.G.P (tortino, gelato e spuma)</b> <i>Selection of three hazelnuts desserts: cake, ice-cream, foam</i> 	€ 8,00
<b>Monte Bianco e Cachi</b> <i>Mont Blanc with persimmon</i> 	€ 8,00
<b>Torta al Cioccolato Fondente, Lamponi e Gelato allo Yogurt di pecora</b> <i>Dark Chocolate Cake, Raspberry and Sheep Yogurt Ice Cream</i> 	€ 8,00
<b>Bünet dei Càtari</b> <i>Càtari’s recipe typical pudding</i> 	€ 8,00
<b>Cre moso al Bergamotto e Meringa all’italiana</b> <i>Bergamotto Meringue Pie</i>	€ 8,00



**WI-FI:** OsteriaDeiCatari-WiFi  
**password:** OsteriaCatari1998



-  Vegetariano - Vegetarian
-  Senza Glutine - Gluten free
-  Senza Lattosio - Lactose free
-  Vegano - Vegan

