

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

DEGUSTAZIONE

Tre corse – 3 7

Quattro corse – 4 2

“PIATÌN”

PICCOLI ASSAGGI, GRANDE TERRITORIO

Insalata russa invernale, maionese alla senape dolce, castagne, e zucca marinata - 8

Battuta di Fassona, polenta, cipolle agro, gel di tuorlo e maio al cren - 9

Acciughe di Lampara, pane di farro, burro verde e salsa rossa - 8

Girello di vitello, salsa tonnata e fondo bruno - 9

Sandwich di bollito sfilacciato, salsa verde, rubra al peperone e cipolle agro - 9

Focaccia, radicchio tardivo, salsa al balsamico, Blu del Moncenisio, noci e basilico - 10

Tartare di tonno*, gel di yuzu e pepe rosa, maio alla bagna cauda e polenta soffiata - 14

Baccalà mantecato, crostone di pane all'uva, cavolo viola marinato e olio all'aneto - 12

PRIMI

Gnocchetti di patate, crema di zucca, fonduta di toma e salsiccia – 16

Fusilloni freschi, ragù d'anatra, crema di pecorino, fichi semidry e pinoli tostati – 15

Tajarin “24 tuorli”, peperone, acciughe, salsa verde e rubatà al limone – 16

SECONDI

Guancia brasata, soffice di patate, carote al burro e chips di topinambur – 18

Roll di coniglio, purea di patate dolci arrosto, salsa ai porcini e porro bruciato – 20

Ombrina* scottata, sedano rapa, cavolo nero, beurre blanc al vermouth, erba cipollina – 20

DESSERT

Panna cotta al cioccolato bianco e olio evo, crumble alla fava tonka e cacomela - 8

Tartelletta, crema al mandarino, ganache al gianduia e gel di agrumi e verbena – 9

Bonet cremoso, caramello salato e amaretto morbido – 8

Torta di nocciole e spuma di zabaione freddo al vermouth - 9

Pane “Panificio Ficini”, acqua e coperto – 3

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. *Prodotto congelato. Tutti i prodotti potrebbero subire abbattimento termico o congelamento secondo le normative vigenti.

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

TASTING

Three courses - 37

Four courses - 42

“PIATÌN”

SMALL TASTES, GREAT TERRITORY

Winter russian salad, chestnuts, candied pumpkin, mayo and sweet mustard - 8

Fassona beef tartare, grilled polenta, pickled onion, egg york gel, cren mayo - 9

Lampara anchovies, spelt bread, green butter, red sauce - 8

“Tonnato Veal”, its sauce and brown stock - 9

Sandwich with Piedmont-style boiled meat, green and red sauce, pickled onion - 9

Focaccia, radicchio, balsamic sauce, “Blu del Moncenisio” cheese, walnuts, basil - 10

Tuna* tartare, yuzu and pink pepper gel, bagna cauda mayo and puffed polenta - 14

Whipped cod, grape bread “crostone”, marinated purple cabbage, dill oil - 12

FIRST COURSES

Potato gnocchi, pumpkin cream, “Toma” cheese fondue, sausage - 16

Fresh “Fusilloni” pasta, duck ragù, pecorino cream, semi-dried figs, toasted pine nuts - 15

Tajarin “24 yolk”, bell pepper, anchovies, green sauce, lemon “rubatà” - 16

MAIN COURSES

Braised beef cheek, potato purée, butter carrots, topinambur chips - 18

Rabbit roll, roasted sweet potato purée, porcini mushroom sauce, charred leek - 20

Seared ombrina*, celery roots, black cabbage, vermouth beurre blanc, chives - 20

DESSERTS

White chocolate and olive oil “panna cotta”, tonka bean crumble and cacomela - 8

Tartlet, dark chocolate ganache, mandarin cream, citrus and verbena gel - 9

Creamy Bonet with salty caramel, soft amaretti - 8

Hazelnut cake with cold zabaglione mousse flavored with vermouth - 9

Bread “Ficini’s bakery”, water and cover charge 3

For any information regarding allergens and substances, please ask the staff for the appropriate documentation.

*All products may have undergone thermal treatment or freezing according to current regulations.