

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

DEGUSTAZIONE

Tre corse – 37

Quattro corse – 45

“PIATÌN”

PICCOLI ASSAGGI, GRANDE TERRITORIO

Insalata russa primaverile, maio alla senape, asparagi, tuorlo mimosa, mela al Moscato - 9

Battuta di Bue, polenta, ravanello agro, gel di tuorlo, maio all'erba cipollina - 9

Acciughe di Lampara, panettone, burro e salsa verde - 9

Girello di vitello, salsa tonnata, foglia di capperi, 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

PRIMI

Coralli all'uovo, cannellini, cozze, lingua, limone, olio al peperoncino - 17

Tajarin, crema di cime di rapa, gambero* rosso crudo, bisque, rubatà al sommacco - 19

Cannelloni di Cavour alla Toma, ragù di funghi e nocciole, fondo vegetale - 18

SECONDI

Arrosto della vena brasato, patata al prezzemolo, pak choi, salsa al Barbaresco - 19

Costina di suino, crema inglese alla senape, finocchio e finocchietto, gel di arance - 18

Merluzzo* in olio cottura, guazzetto di pomodoro e cipolle agro - 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

Bonnet cremoso, caramello salato, lampone ghiacciato e amaretto morbido - 8

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

Pane “Panificio Ficini”, coperto - 3

Acqua microfiltrata - 1,5

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. *Prodotto decongelato. 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 - 45

“PIATÌN”

SMALL TASTES, GREAT TERRITORY

Spring russian salad, mustard mayo, asparagus, “mimosa” yolk, apple in Moscato wine - 9

Fassona beef tartare, grilled polenta, sour radish, egg yolk gel, chive mayo - 9

Lampara anchovies, “panettone” bread, butter, green sauce - 9

“Tonnato Veal”, its sauce, capers leaf, 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

FIRST COURSES

Egg’s “Coralli”, cannellini beans, mussels, tongue, lemon, chili oil - 17

Tajarin 24 yolk, green turnip cream, bisque, raw red prawn*, sumac “rubatà” - 19

Cavour’s “Cannelloni” with Toma, mushroom and hazelnut ragù, vegetable stock - 18

MAIN COURSES

Braised Vena roast, parsley potato, pak choi, Barbaresco sauce - 19

Pork spare rib, English mustard cream, fennel and wild fennel, orange gel - 18

Confit oil cooking Cod*, sour tomato and pickled onion - 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, frozen raspberry, soft amaretti - 8

Hazelnut cake with cold zabaglione mousse flavored with Moscato - 9

Bread “Ficini’s bakery”, cover charge - 3

Microfiltered Water - 1,5

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.