

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

DEGUSTAZIONE

Tre corse - 37

Quattro corse - 45

“PIATÌN”

PICCOLI ASSAGGI, GRANDE TERRITORIO

Giardiniera, crema di robiola, pomodori secchi, bottarga di tuorlo, crumble di “Dama” - 9

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

Acciughe di Sicilia, panettone, burro, salsa verde - 9

Girello di vitello, salsa tonnata, foglia di capperi, fondo bruno - 9

Sandwich con insalatina di lingua, cetriolo e cipolla, rubra al peperone, anacardi - 9

Focaccina, crema di datterino confit, ricotta Seirass, olio al basilico - 10

Carpaccio di tonno* marinato, coulis di jalapeno, olio al chorizo, cialda di polenta - 14

PRIMI

Tajarin, ragù bianco di faraona, chutney di ciliegia e cipolla, Castelmagno - 18

Mezzi rigatoni, zucchine, lingua, limone fermentato, pinoli, rubatà al rosmarino, peperoncino - 18

Fregola, crema di cozze, gambero gobbetto* marinato, bisque, capesanta*, erba cipollina - 20

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

Seppia* scottata, crema di patate dolci arrosto, fave e piselli, creme fraiche, aneto - 20

DESSERT

Tartelletta, crema al mascarpone, cacao caramellato, gel di caffè - 9

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

Fragole, sambuco, fiordilatte e “Lingua di gatto” - 8

Pane “Panificio Ficini” e coperto - 3

Acqua microfiltrata - 1,5

Acqua Panna - San Pellegrino - 3

Per qualsiasi informazione 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

"Giardiniera", robiola cream, sun-dried tomatoes, yolk bottarga, crumble of "Dama" - 9

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

Sicilian's anchovies, "panettone" bread, butter, green sauce - 9

"Vitello tonnato", tonnato sauce, capers leaf, brown stock - 9

Sandwich, tongue salad with cucumber and onion, pepper rubra, cashews - 9

Focaccia, confit datterino-tomato, Seiras ricotta, basil oil - 10

Marinated tuna* carpaccio, jalapeño coulis, chorizo oil, polenta crisp - 14

FIRST COURSES

Tjarin, guinea hen ragout, cherry and onion chutney, Castelmagno - 18

"Mezzi Rigatoni", zucchini, tongue, fermented Lemon, pine nuts, rosemary rubatà, chili oil - 18

"Fregola", mussel cream, marinated "gobbetto" shrimp*, bisque, scallops*, chives - 20

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

Seared cuttlefish*, roasted sweet potato, broad beans, peas, creme fraiche, dill- 20

DESSERTS

Tartlet, mascarpone cream, caramelized cocoa, coffee gel - 9

Creamy "Bonet" with salty caramel, frozen raspberry, soft amaretti - 8

Strawberries, elderflower, fiordilatte ice cream, "lingua di gatto" biscuit - 8

Bread "Ficini's bakery", cover charge - 3

Microfiltered Water - 1,5

Panna - San Pellegrino - 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.

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Lattosio 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

“PIATÌN”

PICCOLI ASSAGGI, GRANDE TERRITORIO

Giardiniera, crema di robiola, pomodori secchi, bottarga di tuorlo, crumble di “Dama” 1,3,7

Battuta di Bue, polenta, ravanello agro, gel di tuorlo, maio all’erba cipollina 3,6,9

Acciughe di Sicilia, panettone, burro, salsa verde 1,3,4,7

Girello di vitello, salsa tonnata, foglia di capperi, fondo bruno 3,4,9,10

Sandwich con insalatina di lingua, cetriolo e cipolla, rubra al peperone, anacardi 1,3,7,8

Focaccina, crema di datterino confit, ricotta Seirass, olio al basilico 1,7

Carpaccio di tonno* marinato, coulis di jalapeno, olio al chorizo, cialda di polenta 4,6,11,12

PRIMI

Tajarin, ragù bianco di faraona, chutney di ciliegia e cipolla, Castelmagno 1,3,7,9,12

Mezzi rigatoni, zucchine, lingua, limone, pinoli, rubatà al rosmarino, peperoncino 1,3,7

Fregola, crema di cozze, gambero gobbetto* marinato, bisque, capesante*, erba cipollina 1,2,4,7,9,12,14

SECONDI

Arrosto della vena brasato, patata al prezzemolo, pak choi, salsa al Barbaresco 7,9,12

Costina di suino, crema inglese alla senape, finocchio e finocchietto, gel di arance 3,7,10,12,

Seppia* scottata, crema di patate dolci arrosto, fave e piselli, crema fraiche, olio all’aneto 4,7,9,13

DESSERT

Tartelletta, crema al mascarpone, cacao caramellato, gel di caffè 1,3,7

Bonet cremoso, caramello salato, lampone ghiacciato, amaretto morbido 1,3,7,8

Fragole, sambuco, fiordilatte e lingua di gatto 1,3,7,8

Per qualsiasi informazione 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.