



# Antipasti

## Starter - Vorspeisen



|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| MOSCARDINI IN GUAZZETTO (PICCANTINI) CON PANE CROCCANTE                       | €15 |
| Small octopus cooked in tomato sauce with roasted bread (spicy)               |     |
| Moschuskraken mit Tomatensud und Croutons (würzig)                            |     |
| POLPO SU CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E CIPOLLA CAMELLATA                      | €16 |
| Octopus on a bed of cannellini bean cream and caramelised onion               |     |
| Oktopus auf Cannellini-Bohnencreme und karamellisierten Zwiebeln              |     |
| POLPETTE DI BACCALÀ CON SALSA DI POMODORO PICCANTINA                          | €15 |
| Codfish balls with spicy tomato sauce                                         |     |
| Stockfisch- Bällchen mit würziger Tomatensoße                                 |     |
| GAMBERONI FLAMBÈ ALLA VODKA E AGRUMI SU CIALDA CROCCANTE                      | €16 |
| Prawns flambéed with vodka and citrus fruits on a crispy wafer                |     |
| Flammierte Riesengarnelen mit Wodka und Zitrusfrüchten auf knuspriger Waffel  |     |
| PARMIGIANA DI MELANZANE                                                       | €15 |
| Fried eggplant with Parmesan cheese and tomato sauce                          |     |
| Auberginenaufauf nach italienischer Art (Parmigiana)                          |     |
| FLAN DI FUNGHI PORCINI SU FONDUTA DI TOMA E NOCI                              | €15 |
| Porcini mushroom flan on a fondue of toma cheese and walnuts                  |     |
| Steinpilz-Flan auf einem Fondue aus Toma-Käse und Walnüssen                   |     |
| TARTARE DI SCOTTONA AI DUE SAPORI                                             | €15 |
| (accompagnata da maionese alla nocciola e salsa verde piemontese)             |     |
| Two-flavors beef tartare with hazelnut mayonnaise and Piedmontese green sauce |     |
| Rinder-Tatar mit Haselnuss-Mayonnaise und piemontesischer grüner Sauce        |     |



# Primi Piatti

## First Dishes – Erste Gerichte



CALAMARATA AL MEGLIO DEL MARE €16

(pasta fresca con cozze, vongole, seppie\*, gamberone\* e pomodorini)

Fresh pasta with clams, mussels, squid\*, prawn\* and cherry tomatoes

frische Pasta mit Miesmuscheln, Venusmuscheln\*, Tintenfisch\* und Garnelen

SPAGHETTI CHITARRA CON VONGOLE E BOTTARGA €16

Spaghetti chitarra with clams and botargo

Spaghetti Chitarra mit Venusmuscheln und aus getrockneten Fischroggen

PACCHERI AL BRANZINO E PESTO DI PISTACCHIO €15

Pasta with sea bass fillet and pistachio pesto

Paccheri-pasta mit Wolfsbarsch und Pistazienpesto

FUSILLONI AI GAMBERONI\* CON CREMA DI ROBIOLA AL BASILICO €16

Fusilloni pasta with prawns and basil robiola cream sauce

Fusilloni-Nudeln mit Garnelen und Basilikum-Robiola-Sahnesauce

LASAGNA FATTA IN CASA €15

Homemade lasagna

Hausgemachte Lasagne

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO E POLVERE DI NOCCIOLA €15

Tagliatelle with white veal ragù and hazelnut powder

Tagliatelle mit weißem Kalbsragout und Haselnusspulver

RISOTTO AL NEBBIOLO E FONDUTA DI TOMA €15

Risotto with Nebbiolo wine and toma cheese fondue

Risotto mit Nebbiolo-Wein und Toma-Käse-Fondue



# Secondi Piatti



## Second Courses - Zweite Gerichte

### GRAN FRITTO MISTO

€22

(calamari\*, gamberoni\* e chips di patate)

Fried squids and fried prawn with fried chips

Frittierte Riesengarnelen, Tintenfisch und hausgemachte Kartoffelchips

### SALMONE IN CROSTA DI PATATE SU CREMA DI CARCIOFI E CONTORNO DEL GIORNO €21

Salmon in a potato crust on creamed artichokes with side dish of the day

Lachs in der Kartoffelkruste auf Artischockencreme und Tagesbeilage

### BACCALÀ FRITTO SU CREMA DI ASPARAGI E PANCETTA CROCCANTE €21

Fried salt cod on a bed of asparagus cream and crispy bacon

Gebratener Stockfisch auf einem Bett aus Spargelcreme und knusprigem Speck

### PESCE PERSICO\* BURRO E SALVIA CON PATATE AL FORNO €21

Butter and sage perch with roasted potatoes

Flussbarschfilet in butter und Salbei mit Ofenkartoffeln

### ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON OLIO AROMATICO E PATATE AL FORNO €25

Grilled beef with aromatic oil and roasted potatoes

Entrecote mit aromatischem Öl und Ofenkartoffeln

### FILETTO DI MAIALE AL BARBERA CON CONTORNO DEL GIORNO €20

Pork fillet in Barbera red wine sauce with side dish of the day

Schweinefilet im Barbera-Wein-Soße mit Tagesbeilage

### COTOLETTA DI MAIALE FRITTA CON PATATE FRITTE €14

Fried pork cutlet with french fries

Schweineschnitzel mit Pommes Frites



# Contorni

## Side dishes – Konturen



### PATATE\* FRITTE

French fries  
Pommes frites

€5

### PATATE AL FORNO

Roasted potatoes  
gebackene Kartoffeln

€5

### INSALATA MISTA

(misticanza con carote e pomodorini)  
Mix salad with carrots and tomatoes  
gemischter Salat mit Möhren und Tomaten

€6

### VERDURE GRIGLIATE

(zucchine, melanzane e pomodoro)  
Grilled vegetables  
Gegrilltes Gemüse

€8

### SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI

Selection of Piedmontese cheeses with jams and fruit  
Auswahl an piemontesischen Käsesorten mit Marmelade und Obst

€15

In alcuni prodotti potrebbero essere presenti tracce di allergeni, si prega di farlo presente al personale di sala.

Traces of allergens may be present in some products, please point this out to the staff.

In einigen Produkten können Spuren von Allergenen enthalten sein, bitte weisen Sie das Personal darauf hin.



# Dessert



## Dessert - Nachspeise

|                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| TIRAMISÙ FATTO IN CASA                                                                                             | €6 |
| Homemade tiramisù<br>hausgemachtes Tiramisu                                                                        |    |
| TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA                                                                                | €6 |
| Homemade apple pie with vanilla ice cream<br>Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleeis                              |    |
| TORTA SOFFICE DI CASTAGNE CON GANACHE DI CASTAGNE E CIOCCOLATO                                                     | €7 |
| Soft chestnut cake with chestnut and chocolate cream<br>Lockerer Kastanienkuchen mit Kastanien-Schokoladen-Ganache |    |
| SORBETTO AL LIMONE (LEGGERMENTE ALCOLICO)                                                                          | €5 |
| Lemon sorbet (lightly alcoholic)<br>Zitronensorbet (leicht alkoholisch)                                            |    |
| VIN SANTO E CANTUCCINI                                                                                             | €5 |
| Sweet wine and dry almond biscuits<br>Süßwein und trockene Mandelplätzchen                                         |    |

*...E per accompagnare  
and to accompany - und zu begleiten*

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| PASSITO Sweet wine / Süßwein              | €4 |
| AMARO ALLA LIQUIRIZIA Liquorice / Lakritz | €4 |
| LIMONCELLO                                | €4 |
| MELONCELLO                                | €4 |



# Bevande

## Drinks - Getränke



|                                                                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Acqua naturale o gassata<br>Still or sparkling water<br>Stilles oder Sprudelwasser                                                                           | €2,50 |
| Calice di vino bianco o rosso di categoria<br>Glass of white or red wine<br>Weinglas weiss oder rot                                                          | €6    |
| Bottiglia di vino bianco o rosso de L'Osteria<br>Bottle of white or red house wine<br>eine Flasche weißer oder roter Hauswein                                | €16   |
| Lattina (coca cola, coca cola Zero, fanta, lemonsoda)<br>Coca cola, coca cola zero, Fanta, Lemonsoda can<br>Coca cola, coca cola zero, Fanta, Lemonsoda kann | €4    |
| Birra Ichnusa chiara 0,5l                                                                                                                                    | €7    |
| Aperol o Campari Spritz                                                                                                                                      | €7    |
| Caffè                                                                                                                                                        | €2,50 |
| Cappuccino                                                                                                                                                   | €3    |
| Amaro                                                                                                                                                        | €4    |
| Grappa bianca                                                                                                                                                | €4    |
| Grappa barrique                                                                                                                                              | €7    |
| Coperto                                                                                                                                                      | €2,50 |



# Elenco allergeni



Gentili clienti, sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

- 1.Cereali contenenti glutine**
- 2.Crostacei e prodotti derivati**
- 3.Uova e prodotti derivati**
- 4.Pesce e prodotti derivati**
- 5.Arachidi e prodotti derivati**
- 6.Soia e prodotti derivati**
- 7.Latte e prodotti derivati**

- 8.Frutta a guscio**
- 9.Sedano e prodotti derivati**
- 10.Senape e prodotti derivati**
- 11.Semi di sesamo e prodotti derivati**
- 12.Anidride solforosa e solfiti**
- 13.Lupini e prodotti derivati**
- 14.Molluschi e prodotti derivati**

## *Antipasti:*

Moscardini in guazzetto (1, 4, 12,)  
Polpo (4, 7)  
Polpette di baccalà (1, 4)  
Gamberoni (1, 4, 6)  
Parmigiana di melanzane (1, 7)  
Flan di funghi (1, 3, 7, 8)  
Tartare di scottona (1, 3, 8)

## *Primi Piatti:*

Calamarata meglio del mare (1, 3, 4, 12, 14)  
Spaghetti chitarra vongole (1, 3, 12, 14)  
Paccheri al branzino (1, 3, 4, 6, 8)  
Fusilloni ai gamberi (1, 2, 3, 7, 12)  
Lasagna fatta in casa (1, 3, 7, 12)  
Tagliatelle al ragù bianco (1, 3, 8, 12)  
Risotto al nebbiolo (2, 7, 12)

## *Secondi Piatti:*

Gran Fritto misto (1, 2, 4)  
Salmone in crosta (4, 7, 12)  
Baccalà fritto (1, 4, 7)  
Persico burro e salvia (1, 4, 7)  
Entrecote  
Filetto al Barbera (1, 7, 12)  
Cotoletta frita (1, 3)

## *Dessert:*

Tiramisù fatto in casa (1, 3, 7)  
Torta di mele con gelato (1, 3, 7)  
Torta di castagne (1, 3, 7, 8)  
Vin santo e cantucci (1, 3, 7, 8, 12)