

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

DEGUSTAZIONE

Tre corse – 35

Quattro corse – 40

“PIATÌN”

PICCOLI ASSAGGI, GRANDE TERRITORIO

Insalata russa con maionese artigianale – 6

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

Acciughe di Lampara, pan brioche, burro e salsa verde – 8

Girello di vitello, salsa tonnata e fondo bruno – 9

Focaccina, salsa di datterino confit, basilico e ricotta Seirass – 8

Panzanella di tonno* marinato, pesca bianca, mandorle e yogurt croccante – 12

Gazpacho di pomodoro, gambero* rosso, basilico, Seirass e tarallo – 12

Degustazione di salumi “Macelleria Brarda - Cavour” – 12

PRIMI

Gnocchetti di patate, crema di piselli, e finferli trifolati – 15

Agnolotti del “Plin”, burro e lavanda – 14

Tajarin “24 tuorli”, ragù bianco di coniglio e nocciola del Piemonte – 16

SECONDI

Guancia brasata, soffice di patate e cipollotto grigliato – 17

Petto d'anatra, crema di carote e zenzero, pak choi e salsa al sesamo – 18

Polpo* “Santo Spirito”, patata schiacciata lime e peperone, bietoline – 20

DESSERT

Cheesecake al bicchiere, fragole, basilico e cacao caramellato – 7

Crumble di mele, gelato alla panna e lime – 7

Brownies alle noci Pecan, ganache al gianduiotto e lamponi – 9

Mousse di zabaione freddo al Moscato, salsa alle ciliegie e pasta di meliga - 7

Pane “Panificio Ficini” e acqua – 3

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 - 35

Four courses - 40

“PIATÌN”

SMALL TASTES, GREAT TERRITORY

Russian salad with homemade mayonnaise - 6

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

Lampara anchovies, brioche bun, butter, green sauce - 8

“Tonnato Veal”, its sauce and roast sauce - 9

Focaccia, confit datterino tomato sauce, basil, Seirass ricotta - 8

“Panzanella” with marinated tuna*, white peach, almonds, crispy yogurt - 12

Tomato gazpacho, seared shrimp*, basil oil, Seiras ricotta - 12

Tasting of cured meats “Brarda Butcher” - Cuneo - 12

FIRST COURSES

Potato gnocchi, pea cream, sautéed chanterelle mushrooms - 15

Agnolotti del “Plin”, butter and lavender - 14

Tajarin “24 yolk”, white rabbit ragù and Piedmont hazelnuts - 16

MAIN COURSES

Braised beef cheek, potato purée, charred leek - 17

Duck breast, carrot & ginger cream, pak choi and sesamo sauce - 18

Octopus* “Santo Spirito”, mashed potato, lime, bell pepper, swiss chard - 20

DESSERTS

Cheesecake, strawberrie, basil and caramelized Cocoa - 7

Apple crumble with cream ice cream, lime - 7

Pecan nut brownies, gianduiotto ganache and raspberries - 9

Cold Moscato zabaione mousse, cherry sauce and meliga pastry - 9

Bread “Ficini’s bakery” & water 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.