



AU TERMINUS

OSTERIA

ANTIPASTI

Burrata e crudité invernali, salsa alle acciughe e alici marinate / 19
(Burrata, crudités d'hiver, sauce aux anchois et anchois marinés)

Uovo in camicia, carciofi, menta e fonduta al pecorino / 18
(Œuf poché, artichauts, menthe et fondue pecorino)

Tartare di manzo, nocciole, cardi e crema al rafano / 21
(Tartare de bœuf, noisettes, cardons et crème au raifort)

Vitello tonnato / 22-40
(Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres, céleri branche et échalotes)

Insalata di indiva, radicchio di Castelfranco, finocchi, arancia, mandorle e salsa agrodolce agli agrumi / 16
(Salade d'endives, radis de Castelfranco, fenouil, orange, amandes et sauce aigre-douce aux agrumes)

PRIMI PIATTI

Ravioli del plin, burro, salvia, riduzione di vino rosso e Castelmagno / 27
(Petits raviolis piémontais à la viande, beurre, sauge, réduction de vin rouge et Castelmagno)

Rigatoni alla Carbonara / 27
(Rigatoni, jaune d'œuf, pecorino, lard guanciale)

Risotto alla barbabietola, taleggio e chips di topinambur / 26
(Risotto à la betterave, taleggio e chips de topinambour)

Tagliolini agli scampi, porri, ed erbe fini / 30
(Tagliolini aux langoustines, poireaux et fines herbes)

Orecchiette alle cime di rapa, pepperoncino e pane croccante / 26
(Orecchiette aux cime di rapa, piment et chapelure croustillante)

Tagliatelle alla verza, cavolo nero e provolone / 26
(Tagliatelle au chou frisé, chou noir et provolone)

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo, rucola, Parmigiano Reggiano, verdure di stagione e riduzione di aceto balsamico / 43

(Tagliata de bœuf, rucola, Parmigiano Reggiano, légumes de saison et réduction de vinaigre balsamique)

Brasato di capello del prete di razza Piemontese alla Barbera d'Asti, purè di patate e cavolo nero / 40

(Palette de bœuf Piémontaise braisée au Barbera d'Asti, purée de pommes de terre et chou noir)

Moscardini alla Luciana e crostoni di pane alle erbe / 39

(Petits poulpes, olives, câpres, sauce tomate et croûtons de pain aux herbes)

Filetto di merluzzo Skrei, crema di cavolfiore e verdure arrosto / 40

(Filet de cabillaud Skrei, crème de chou-fleur et légumes rôtis)

DOLCI E FORMAGGI

Torta Gianduia e gelato alla nocciola / 13

(Gâteau Gianduia et glace noisette)

Panna cotta al cioccolato, amaretti e pere / 11

(Panna cotta au chocolat, amaretti et poires)

Tiramisu « Osteria » / 12

(Crème mascarpone, biscuit, café)

Affogato / 8

(Glace vanille, espresso, crumble au cacao)

Caffé Goloso / 9

(Café ou espresso et ses gourmandises)

Degustazione di formaggi italiani / 14

(Dégustation de fromages italiens)

MENU DE MIDI

(du mardi au vendredi)

Entrée à choix

(Salade verte- Salade mêlée – Salade tomates cerises et rucola -
Salade d'endives)

Plat à choix

(Risotto à la betterave rouge – Orechiette aux cime di rapa –
Tagliatelle au chou frisé)

26

MENU PIEMONTE

Tous les soirs de mardi au samedi, notre chef Enrico Ferrari, vous propose un menu gourmand qui s'inspire d'une région d'Italie. Le menu et les régions évoluent au gré des saisons. Actuellement nous mettons à l'honneur la région du Piémont.

Vitello tonnato

(Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres, céleri branche et échalotes)

Ravioli del plin, burro, salvia, riduzione di vino rosso e Castelmagno

(Petits raviolis piémontais à la viande, beurre, sauge, réduction de vin rouge et
Castelmagno)

Brasato di capello del prete di razza Piemontese alla Barbera d'Asti, pure di patate e cavolo nero

(Palette de bœuf Piémontaise braisée au Barbera d'Asti, purée de pommes de terre
et chou noir)

Torta Gianduia e gelato alla nocciola

(Gâteau Gianduia et glace noisette)

Oppure

Degustazione di formaggi italiani

(Dégustation de fromages italiens)

Sans dessert 63

Avec dessert ou fromage 73

Nous prenons soin de nos clients et de leurs besoins spécifiques. N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie alimentaire afin que nous puissions personnaliser votre expérience culinaire en conséquence

Viande : Italie et Suisse Poissons et fruits de mer : FAO 41, 34, 61, 27, 37