



## ***Piatti Unici***

### ***Pesce***

*Baccalà mantecato con patate  
Filetto di branzino con verdure*

*€ 23,00 coperto compreso*

### ***Verdure e Formaggi***

*Carciofi scottati con Roccaverano,  
Tortelli di zucca*

*€ 21,00 coperto compreso*

### ***Carne***

*Tonno di cappone all'aceto balsamico,  
Agnolotti del plin al burro e rosmarino*

*€ 21,00 coperto compreso*



### *I nostri dolci*

<i>Panna cotta</i>	6,00
<i>Bonnet</i>	6,00
<i>Zuccotto ai marroni</i>	6,00
<i>Frolla di mele</i>	6,00
<i>Crema cassonade alla vaniglia bourbon</i>	6,00
<i>Torta di nocciole con crema fredda di zabaione</i>	6,00
<i>Crema sabauda profumata all'arancia</i>	6,00
<i>Parfait alla grappa con scaglie di cioccolato</i>	6,00
<i>Pere cotte al vino rosso con piccola panna cotta</i>	6,00
<i>Selezione di sorbetti:</i>	
<i>Mandarino "Tardivo di Ciaculli" 🍓, Limone, Uva fragola</i>	5,50



Coperto 1,50

**Antipasti**

<i>Acciughe in salsa rossa</i>	9,00
<i>Baccalà mantecato con patate</i>	9,00
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda 🌿</i>	9,50
<i>Vitello 🌿 tonnato</i>	9,50
<i>Tonno di cappone all'aceto balsamico</i>	9,00
<i>Trippa di vitello 🌿 in umido</i>	9,00
<i>Testina scottata con radicchio tardivo trevigiano</i>	9,00
<i>Capunet di cavolo verza con fonduta di raschera</i>	9,00
<i>Carciofi scottati con tartrà di Bra tenero</i>	9,00
<i>Insalata mista</i>	5,00
<i>Rape rosse</i>	4,50
<i>Verdure al vapore</i>	5,00
<u><b>Selezione di formaggi</b></u>	<b>s.q.</b>



### Primi piatti

Le paste fresche sono di nostra produzione

<i>Tajarin “40 tuorli” al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra</i>	<i>9,50</i>
<i>Tortelli di zucca con burro e timo</i>	<i>10,00</i>
<i>Gnocchi di patate al raschera</i>	<i>9,50</i>
<i>Agnolotti “del plin” al burro e rosmarino</i>	<i>10,00</i>
<i>Pasta “Bossolasco” con totani e olive taggiasche</i>	<i>11,00</i>
<i>Zuppa di legumi</i>	<i>9,00</i>

### Secondi piatti

<i>Brasato di vitello 🍀 al barolo</i>	<i>13,50</i>
<i>Stinco di maiale disossato al forno</i>	<i>13,00</i>
<i>Coscia d’oca al forno</i>	<i>13,00</i>
<i>Faraona croccante al rosmarino</i>	<i>13,00</i>
<i>Coniglio “Grigio di Carmagnola” all’Arneis</i>	<i>13,00</i>
<i>Seppie e gamberi* scottati con patate e carciofi</i>	<i>16,00</i>



## *Piccolo menu Degustazione*

*Tonno di gallina all'aceto balsamico*

*Tortelli di zucca al burro e timo*

*Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis*

*Panna cotta*

*€ 30,00 coperto compreso*

## *Menu Degustazione*

*Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda* 🍷

*Carciofi scottati con robiola*

*Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia*

*Brasato di vitello* 🍷 *al Barolo*

*Bonnet*

*€ 36,00 coperto compreso*

🍷 *I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali*



### Vini “Sistema Coravin”

*E'uno strumento che grazie alla tecnologia brevettata “Coravin” protegge il vino dall’ossidazione, e permette di versarlo senza dover stappare la bottiglia.*

<i>Barbaresco “Bernardot” ’14 – Ceretto – Alba</i>	<i>a bicchiere € 20,00</i>
<i>Barolo “Vigna Bricco Cerretta” ’10 – Altare – La Morra</i>	<i>a bicchiere € 25,00</i>

### Vini al Bicchiere

<i>Alta Langa Extra Brut ’15 – R. Garbarino – Neviglie</i>	<i>5,50</i>
<i>Roero Arneis “Recit” ’17 – Monchiero Carbone – Canale</i>	<i>3,50</i>
<i>Il Carica l’Asino <b>Biodinamico</b> ’17 – Carussin- S. Marzano Oliveto</i>	<i>4,00</i>
<i>Chardonnay Langhe “Grésy” ’16 – Marchesi di Gresy - Barbaresco</i>	<i>7,00</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup.”Kypra” ’17 – Cà Liptra – Cupramontana</i>	<i>4,00</i>
<i>Sicilia Bianco “Valcanzyria” ’17 – Gulfi – Chiaramonte</i>	<i>4,00</i>
<i>Dogliani ””Clavesana” ’17 – Cantina di Clavesana</i>	<i>3,00</i>
<i>Barbera d’Alba Sup. “Scassa” ’15 – B. Grimaldi – Serralunga d’Alba</i>	<i>3,50</i>
<i>Nebbiolo d’Alba ’15 – Prandi – Diano d’Alba</i>	<i>4,00</i>
<i>Barbaresco “Giacosa” ’15 – La Ganghija – Treiso</i>	<i>8,00</i>
<i>Barolo ’14 – Oberto – La Morra</i>	<i>8,50</i>



### *Vini da dessert al bicchiere*

<i>Moscato d'Asti '18</i>	3,50
<i>Barolo Chinato</i>	5,50
<i>Moscato Passito "La Bella Estate" '14 – Terre da Vino – Barolo</i>	5,00
<i>L'Ecrù '14 – Firriato – Paceco</i>	7,00
<i>Passito di Pantelleria "Bukkuram" '15 – De Bartoli- Pantelleria</i>	9,00
<i>Terre Siciliane Passito  - Feudo Montoni – Cammarata</i>	6,00
<i>Don PX '14 D.o. Montilla Moriles – Bodegas Albalà</i>	5,00
<i>Banyuls Grand Cru '07 – Baillaury – Banyuls-sur-Mer</i>	5,50
<i>Sauternes '14 – Chateau Filhot – Sauternes</i>	6,00



Si avvisa la spettabile clientela che il  
nuovo orario dell'Osteria Boccondivino  
è il seguente:

**Dal Lunedì al Sabato**

**Pranzo: dalle 12,00 alle 15,00**

**Cena: dalle 19,00 alle 23,00**



