

À LA CARTE



Per Iniziare...

Ceci, cipolla rossa e parmigiano	16 €
La Fassona e le carote	22 €
Vitello tonnato	20 €
Lo sgombro si farà il bagnetto verde	18 €

Continuando...

I pin...	20 €
Gnocchi arrostiti al Castelmagno	18 €
Risotto verza, fagioli e bacon caramellato	20 €
Tajarin al burro	20 €

E Ancora...

Stinco di manzo, patate al rafano e vino rosso	24 €
Il cervo e le rape	27 €
Pescato del giorno alla "cacciatore"...	22 €
Il cavolfiore e la mandorla	18 €

Ti prendo per la gola??

Ribes nero e formaggio cotto	12 €
Tiramisù	12 €
Pere e Bruss	12 €
Sedano, mela verde e timo	12 €

Menù a sorpresa

Un menù su misura per il cliente, secondo la creatività dello chef. Una sorpresa in cui nulla è prestabilito, ma improvvisato.

Menù a sorpresa 5 portate 70 €

Menù a sorpresa 7 portate 90 €

In questo periodo dell'anno è disponibile il Tartufo bianco! Se lo gradite è possibile richiedere "la grattata" sul vostro piatto!

€...../gr

Il Pane Quotidiano 3 €

Nella nostra cucina il lavoro si basa sul pensiero consapevole dello ZERO WASTE. Tutte le mattine panifichiamo con amore e attenzione i grani antichi di Langa per portarli in tavola ancora caldi!

Vi invitiamo a riflettere con noi su questo gesto e a non sprecare il pane perché è un bene prezioso!

Per questo motivo la seconda pagnotta servita al tavolo vi verrà addebitata. Sarà però possibile portare il pane avanzato a casa con Voi, così non verrà sprecato.

#zerowaste #panequotidiano

Acqua minerale S. Bernardo 5 €

Caffè 3 €

I menu degustazione sono serviti per tutti gli ospiti del tavolo.

La scelta attenta delle materie prime. Il sapore genuino della buona cucina. Il legame con il territorio.

Il LAB enogastronomico di Osteria Arborina propone un'esperienza semplice unica, fatta di emozioni e ricordi per riscoprire il piacere, vero, di stare a tavola.