

## LA CARTA



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.

### Per Iniziare...

Ceci, cipolla rossa e parmigiano	17 €
La tartare vegetale	18 €
Vitello tonnato	20 €
Lo sgombro si fa il bagnetto verde	18 €

### Continuando...

I plin...	20 €
Gnocchi arrostiti al Castelmagno	18 €
Risotto verza, fagioli e bacon caramellato	20 €
Tajarin al burro	20 €
La mia versione di ramen vegetale	18 €

### 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 topinambur	19 €

### Ti prendo per la gola??

Frutto della passione e formaggio cotto	12 €
7 veli	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