



OSTERIA
del Vecchio Asilo

UN ASSAGGIO DI OSTERIA

Tris di Antipasti: Tonnato delle Langhe, Cotechino, Sformato

Panissa alla Vercellese oppure Risotto del Presidio

Rotolo di Gallina Bionda Piemontese

Dolce a scelta tra le nostre proposte

Con il nostro Menu Degustazione siamo orgogliosi di ospitarvi, anche solo per qualche minuto, nel cuore della nostra terra.

Vini e bevande esclusi.

Il menu si applica esclusivamente all'intero tavolo.

Prezzo a Persona

€ 40



MENU



OSTERIA
del Vecchio Asilo

CHI BEN COMINCIA...

Salam d'là Doja

Lardo Rosa, Testa in Cassetta di Gavi  e Lingua di Suocera

(glutine, aglio, peperoncino, pinoli, cannella, coriandolo, chiodi di garofano, noce moscata, solfiti)

€ 13

I Due Vitelli Tonnati

Delle Langhe e alla Moda della Luisa

(uova, pesce, solfiti possibili tracce glutine e crostacei)

€ 14

Fujot di Peperoni in Bagna Caôda

preparata con Alici di Menaica sotto sale 

(aglio, pesce, tracce di crostacei, nichel, tracce di glutine, latticini)

€ 15

Cotechino del Binelli

con Purè Affumicato di Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio  e Rafano Fresco

(latticini, tracce di glutine, cipolla, nichel, solfiti)

€ 15

Sformato di Porri e Patate

con Fonduta al Parmigiano e Cipolla Crispy

(uova, latticini, cipolla, glutine, nichel)

€ 13

Tris di Antipasti del Fabione

Tonnato delle Langhe, Cotechino del Binelli, Sformato di Porri e Patate

(vedi allergeni dei piatti corrispondenti)

€ 17



Prodotto Presidio Slow Food

Testa in Cassetta - Macelleria Agostino Bertelli - Gavi (AL)

Alici di Menaica - Alici di Menaica Srl - Pisciotta (SA)

Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio - Ettore Ciarrocca - Santo Stefano di Sessanio (AQ)



OSTERIA
del Vecchio Asilo

I NOSTRI PRIMI

Panissa alla Vercellese  € 13

(pomodoro, cipolla, aglio, sedano, solfiti, latticini, tracce di glutine)

Il Risotto del Presidio  € 14

Gigante Vercelli , **Macagn d'Alpeggio** , **Mostarda di Mele Biellese**  e **Nocciole**
(sedano, cipolla, latticini, frutta a guscio, tracce di glutine) minimo 2 persone

Agnolotti Tricerresi € 14

al Burro della Val Mastallone e Salvia nel Cesto di Parmigiano
(glutine, uova, cipolla, sedano, latticini, solfiti)

Tajarin al Tartufo Nero € 15

(glutine, uova, latticini)

Wallischuppa € 13

della Tradizione Walser (con Macagn d'Alpeggio) 
(cipolla, latticini, glutine, solfiti)

 **Prodotto Presidio Slow Food**

Riso Gigante Vercelli - Ideariso - Vercelli
Macagn a Latte Crudo - Luigi Guffanti 1876 - Arona (NO)
Macagn a Latte Crudo - Ass. "Presidio del Formaggio Macagn" - Cossato (BI)

Carta dei Risi 

PANISSA: Carnaroli, lavorazione di secondo grado a pietra
Tenura Margherita - Desana (VC)
GIGANTE VERCELLI: Gigante Vercelli, Ideariso - Vercelli

 **Prodotto Arca del Gusto Slow Food**

Mostarda di Mele - La Soleggiata - Cerrione (BI)



OSTERIA
del Vecchio Asilo

I NOSTRI SECONDI

- Trippa di Razza Piemontese**  **in Umido** € 15
con Fagioli di Villata
(sedano, nichel, tracce di glutine, pomodoro, cipolle)
- Tradizionale Finanziara** € 22
con Tartufo Nero e Pane Casereccio
(glutine, cipolla, solfiti, nichel, funghi)
- Guanciotta di Maiale Brasata** € 15
con Fungo Crunchy e Purè di Patate
(tracce di glutine, funghi, cipolla, sedano, pomodoro, solfiti)
- Rotolo di Gallina Bionda Piemontese Farcito** € 17
Cotto nel suo Brodo, Giardiniera Artigianale e Bagnetto Verde
(aglio, glutine, peperoncino, nichel, solfiti, aceto, sedano, cipolla)
- Assiette di Formaggi di Capra** € 15
Mosto Cotto, Favo, Gelatina di Ramassin  **e Miele di Alta Montagna Alpina** 
(miele, latticini, tracce di frutta a guscio, tracce di glutine, solfiti)



Prodotto Presidio Slow Food

Carne di Razza Piemontese - La Granda - Genola (CN)

Mieli di Alta Montagna Alpina (Millefiori e Rododendro) - Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio - Ivrea (TO)

Marmellata, Sciroppo e Liquore di Ramassin della Valle Bronda - Az. Agr. Cucun di E. De Marchi - Castellar (CN)



OSTERIA
del Vecchio Asilo

DULCIS IN FUNDO

Crostata di Marmellata di Ramassin  
con il suo Bicerin di Liquore
(latticini, glutine, tracce di frutta a guscio)

€ 7

Latte e Biscotti!

Panna Cotta alla Vaniglia, Salsa Mou al Caramello Salato e Crumble di Bicciolani
(latticini, spezie, tracce di frutta a guscio, glutine)

€ 7

Il Gelato

con la Frutta Sotto Grappa
(latticini, tracce soia, tracce di frutta a guscio, tracce di glutine)

€ 6

Il Bonèt

(uova, latticini, frutta a guscio, tracce di glutine)

€ 6

Crem Caramel Tutto Tuorlo

(latticini, uova, tracce di glutine)

€ 6



Prodotto Presidio Slow Food

Marmellata, Sciroppo e Liquore di Ramassin della Valle Bronda
Az. Agr. Cucun di E. De Marchi - Castellar (CN)



Carta dei Risi

CROSTATA: Farina di Riso
Tenuta Margherita - Desana (VC)

www.osteriadelvecchioasilo.eu

osteriavecchioasilo@tiscali.it

+39 388 793 1210

