

MENU'
DEGUSTAZIONE

Tre antipasti

Un primo

Un secondo
con contorno di stagione

Un dolce

33

(bevande escluse)

MENU' FISSO
MEZZOGIORNO

Un primo e un secondo

oppure

Un primo e un dolce

13

(bevande escluse)

Valido dal lunedì' al venerdì'
escluse festività'

ANTIPASTI

Insalata russa casalinga con verdure cotte separatamente e maionese fatta in casa	4.50
Antipasto Gianduja	4.50
Peperoni alla fiamma con salsa di acciuغه caramellate	4
Frittata rustica con cipolle novelle e miele di Acacia	4
Tartra' monferrina	3.50
Tomino fresco con marmellata di mele e zenzero	2.50
Salame artigianale	4
Degustazione tre antipasti	10
Degustazione cinque antipasti	15

PRIMI

Agnolotti dello zio con ragu' brasato al Barolo oppure con pomodoro fresco e basilico	10
Agnolotti con ripieno di porri e salsiccia con olio extravergine di oliva e parmigiano	13
Risotto Carnaroli con salsiccia e Barolo	13
Tagliatelle con porri e nocciole d'Alba	10
Gnocchi di patate freschi con gorgonzola e noci oppure con pomodoro fresco e basilico	10
Agnolotti senza glutine	15
Gnocchi senza glutine	10

SECONDI

Battuta di fassona	15
Stracotto di vitello alla monferrina	13
Carbonata langarola con Barolo e patate	13
Frittata con verdure di stagione con contorno	10
Contorni di stagione	4

DOLCI

Bunet astigiano con amaretti del Sassello	4
Pannacotta alla grappa	4
Creme caramel	4
Pannacotta cioccolato e peperoncino	4
Torta di nocciole d'Alba	5
Sfogliata di mele caramellate nel vin brule'	5

CAFFETERIA E BEVANDE

Acqua 1L	1.50
Acqua 1/2L	1
Cocacola	2.50
Caffè normale	1.50
Caffè decaffeinato	2
Caffè corretto	2.50
Limoncello	2.50
Mirto	2.50
Amaro del Capo	3
Liquirizia	2.50
Sambuca	2.50
Sambuca e liquirizia	3
Alpestre	3
Genepy	3
Arquebuse	5
San Simone	3
Unicum	4
Fernet	2.50
Brandy stravecchio Branca	3
Amaro della casa alle erbe	2.50
Whisky Macallan (7anni)	4
Whisky Laphroaig (10 anni)	6
Grappa di Moscato	3
Grappa barricata	3.50
Grappa di Barbaresco	5
Coperto	2

Instagram^P

Pubblica una stories durante
il tuo pranzo o la tua cena.
Segui e menziona
@osteria.del.musicante
su Instagram
o Facebook,
facci vedere la stories e
l'amaro te lo offriamo noi!



@osteria.del.musicante



Osteria del Musicante