



OSTERIA SACRO MONTE



Nel cuore del Sacro Monte di Orta San Giulio

*La nostra cucina celebra i sapori autentici del Piemonte con ingredienti
selezionati e ricette della tradizione.*

SERVIZIO 2,5€

ANTIPASTI

***ACCIUCHE FRITTE E BAGNETTO VERDE 13 €**



Fried anchovies with traditional green sauce
Frittierte Sardellen mit piemontesischer grüner Sauce

***LUCCIO PERCA MANTECATO SU POLENTA GRIGLIATA, OLIO AL TIMO E MANDORLE TOSTATE 16 €**

Charcoal bun with whipped pike-perch, thyme oil and toasted almond
Kohlebrötchen mit cremigem Zander, Thymianöl und gerösteten Mandeln

***VITELLO TONNATO TRADIZIONALE, FRUTTO DI CAPPERO E FONDO BRUNO 15 €**

Traditional veal with tuna sauce, caper buds and brown jus
Traditionelles Vitello Tonnato mit Kapernblüten und Bratenjus



SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI, COMPOSTA AI FIGHI E GRISSINI ALLE NOCI 17 €

Selection of local cured meats and cheeses, fig compote and walnut breadsticks
Auswahl an regionalen Wurst- und Käsespezialitäten mit Feigenkompott und Walnuss-Grissini

BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO, SCAGLIE DI CASTELMAGNO, MAIONESE DELICATA AL LIMONE 17€

Hand-cut Fassona beef tartare, fried breaded robiola and lemon Mayonnaise
Von Hand geschnittenes Fassona-Rindertatar mit frittierter panierten Robiola und Zitronenmayonnaise



PRIMI



RISOTTO CARNAROLI "TENUTA MARGHERITA"
AL *PERSICO, GREMOLADA DI TIMO E LIMONE
E PERSICO CROCCANTE 17€

Perch risotto with thyme and lemon gremolada
Risotto mit Barsch, Thymian-Zitrone-Gremolata

GNOCCHETTI DI PATATE AL SALMERINO ALPINO, CREMA DI
ZAFFERANO E POMODORINI CONFIT 17€

Potato gnocchi with Alpine char, saffron cream and confit cherry tomato
Kartoffelgnocchi mit Alpen-Saibling, Safrancreme und confierten Kirschtomaten



PLIN ALL'ARROSTO, FONDO DI COTTURA, FONDUTA E CRUMBLE DI PARMIGIANO
18€

Roast meat plin ravioli with cooking jus, cheese fondue and parmesan crumble
Plin-Ravioli mit Bratenfüllung, Bratensauce, Käsefondue und Parmesancrumble

TAGLIATELLA 30 TUORLI AL RAGÙ DI COSTINE
15€

Egg-rich tagliatelle with pork rib ragù
Tagliatelle mit 30 Eigelb und Schmorrippenragout



SPAGHETTONE AL POMODORO, MELANZANA ARROSTO, BASILICO E
RICOTTA STAGIONATA 13€

Thick spaghetti with tomato, roasted aubergine, basil and aged ricotta
Spaghettoni mit Tomatensauce, gerösteter Aubergine, Basilikum, gereifter Ricotta

SECONDI

TROTA SALMONATA AL BURRO NOCCIOLA E SALVIA CON PATATE AL FORNO 18€

Salmon trout with brown butter and sage, served with roasted potatoes
Lachsforelle mit brauner Butter und Salbei, serviert mit Bratkartoffeln.



TRANCIO DI STORIONE ALLA GRIGLIA, SALSA AGLI AGRUMI E VERDURE ALLA GRIGLIA 23€

Grilled sturgeon steak, citrus sauce, and grilled vegetables
Gegrilltes Störsteak, Zitrussoße und gegrilltes Gemüse

FILETTO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA AL GORGONZOLA E NOCCIOLE TOSTATE E SPINACINO FRESCO 19€

Low-temperature cooked pork fillet with gorgonzola and toasted hazelnuts, fresh baby spinach
Niedrigtemperatur-gegartes Schweinefilet mit Gorgonzola und gerösteten Haselnüssen, Frischer Babyspinat



TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE, MAIONESE ALLE ERBE E TORTINO DI PATATE E PORRI 23€

Sliced Fassona beef with herb mayonnaise and potato-leek cake
Aufgeschnittenes Fassona-Rind mit Kräutermayonnaise und Kartoffel-Lauch-Törtchen



“GRISSINOPOLI” DI MELANZANA, SALSA TSATZIKI E INSALATINA FRESCA DI FINOCCHI, ARANCE E MANDORLE 16€

*Breaded eggplant cutlet with a breadstick-crumb coating, tzatziki, and fennel, orange,
and almond salad*

*Paniertes Auberginenschnitzel mit einer Hülle aus Grissini, Tzatziki sowie Fenchel-
Orangen-Mandel-Salat..*



CONTORNI

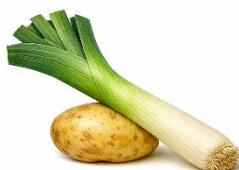
PATATE AL FORNO 5€



VERDURE ALLA GRIGLIA 5€



TORTINO DI PATATE E PORRI 5€



INSALATA MISTA 5€



**Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento termico o surgelati all'origine per garantire la massima sicurezza alimentare. Se vi dicessimo che abbiamo pescato tutto stamattina all'alba, saremmo dei bugiardi, e noi preferiamo essere solo bravi cuochi*

DOLCI



TIRAMISU 6€

PANNA COTTA CON RIDUZIONE DOLCE AL NEBBIOLO 7€

Panna cotta with a sweet Nebbiolo wine reduction

Panna cotta mit süßer Nebbiolo-Reduktion



CHEESECAKE AL CIOCCOLATO BIANCO CARAMELLATO 7€

E FRUTTI ROSSI



Caramelized white chocolate cheesecake with raspberries

Karamellierter weißer Schokoladen-Cheesecake mit Himbeeren

BROWNIE AL FONDENTE, BURRO D'ARACHIDI E 7€

GELATO ALLA CREMA

Dark chocolate brownie with peanut butter and vanilla ice cream

Brownie aus dunkler Schokolade mit Erdnussbutter und Vanilleeis



GELATO ALLA CREMA ARTIGIANALE CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 8€

Artisan vanilla cream ice cream with fresh seasonal fruit

Hausgemachtes Vanilleeis mit frischen saisonalen Früchten

BEVANDE

ACQUA 50 CL 1,5€

COCA COLA 3,50€

FANTA 3,50€

SPRITE 3,50€

LEMONSODA 3,50€



ACQUA 75 CL 3,50€

GINGER BEER. 3,50€

TÈ FREDDO 3,50€

SUCCHI DI FRUTTA 4€

ACQUA TONICA 3,50€

BIRRA

ICHNUSA NON FILTRATA 33CL 4,50€

BEKS 0.0 4€

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO 2€

CAFFÈ DOPPIO 4,50€

CAFFÈ MACCHIATO 2,10€

CAPPUCCINO 3€

CAFFÈ CORRETTO 2,70€

CAFFÈ AMERICANO 2,50€

CAFFÈ GINSENG 2,20€

CAFFÈ D'ORZO 2,20€

CAFFÈ DECAFFEINATO 2,50€

CAFFÈ SHAKERATO 4,50€

SERVIZIO 2,5€

VINI AL CALICE

ROSSI

DOLCETTO 5€

LANGHE NEBBIOLO 8€

BIANCHI

ROERO ARNEIS 7€

CHARDONNAY 5€

BOLLICINA

BENOTTO SPUMANTE 5€

PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. 6€



ALLERGENI

N°	ALLERGENE	DESCRIZIONE / ESEMPI
1	CEREALI, GLUTINE	GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT
2	CROSTACEI	GAMBERI, GRANCHI, ARAGOSTE
3	UOVA	UOVA DI GALLINA E DERIVATI
4	PESCE	SALMONE, TONNO, MERLUZZO
5	ARACHIDI	ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
6	SOIA	SEMI DI SOIA, TOFU, EDAMAME
7	LATTE	LATTE VACCINO E DERIVATI
8	FRUTTA A GUSCIO	MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI,
9	SEDANO	SEDANO FRESCO, RADICE DI SEDANO
10	SENAPE	SEMI DI SENAPE, SALSE ALLA SENAPE
11	SEMI DI SESAMO	SESAMO INTERO, TAHINA
12	SOLFITI	PRESENTI >10 MG/KG
13	LUPINI	LUPINI E FARINE DI LUPINO
14	MOLLUSCHI	COZZE, VONGOLE, OSTRICHE, CALAMARI

TABELLA PIATTI DEL MENÙ

PIATTO	ALLERGENI
<u>ANTIPASTI</u>	
ACCIUGHE E BAGNETTO VERDE	1,4,
LUCIOPERCA MANTECATO SU POLENTA ALLA GRIGLIA	4
VITELLO TONNATO TRADIZIONALE	3,4
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI	1,7,8
BATTUTA DI FASSONA	3,7
<u>PRIMI</u>	
RISOTTO AL PERSICO	1,4,7
GNOCCHETTI AL SALMERINO	1,3,4,7
PLIN ALL'ARROSTO	1,3,7,9
TAGLIATELLA AL RAGU' DI COSTINE	1,3,9
SPAGHETTONE AL POMODORO MELANZANA E RICOTTA	1,7
<u>SECONDI</u>	
TROTA SALMONATA CON PATATE	4,7
STORIONE ALLA GRIGLIA	4,7
FILETTO DI MAIALE CON ZOLA E NOCCIOLE	7,8
TAGLIATA DI FASSONE CON TORTINO DI PATATE	3,7
GRISSINOPOLI DI MELANZANA	1,7,8
<u>CONTORNI</u>	
PATATE AL FORNO	
VERDURE ALLA GRIGLIA	
INSALATA MISTA	
TORTINO DI PATATE E PORRI	7
<u>DOLCI</u>	
TIRAMISU'	1,3,7
PANNA COTTA	7,12
CHEESECAKE	1,7
BROWNIE	3,7
GELATA ALLA CREMA CON FRUTTI DI STAGIONE	3,7