

Osteria ⁹nove

menu serale, week-end e festivi

PER COMINCIARE

TROTA MARINATA SU INSALATINA DI FAGIOLI CANNELLINI e
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA
14EURO

INVOLTINI DI PESCE SPADA ALLA SICILIANA
SU CREMA FREDDA DI FINOCCHI
15EURO

INSALATA DI POLPO CON FETA,
CIPOLLOTTO ROSSO DI TROPEA e MENTA
14EURO

CRUDO D'OSVALDO LEGGERMENTE AFFUMICATO
CON GIARDINIERA IN OLIO EVO VASOCOTTURA
16EURO

Le NOIR DE BIGORRE JAMBON CON BURRO
DI MALGA ALLE ERBE e PANE DI SEGALE
20EURO

*

Le nostre selezioni

tagliere di affettati artigianali
20EURO

selezione di formaggi italiani
con confettura e miele
15EURO

tagliere misto
affettati e formaggi
22EURO

Osteria ⁹nove

menu serale, week-end e festivi

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON GUANCIALE CROCCANTE,
CREMA DI PECORINO
e pepe schiacciato
10EURO

LINGUINE DI GRAGNANO, VONGOLE VERACI
e crema al prezzemolo
16EURO

RISO CARNAROLI OSENGA
meLANZANE e BUFALA affumicata
14EURO

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA CON POMODORI PACHINO
semi-dry, COLATURA DI ALICI
SU ZUPPETTA FREDDA DI POMODORO
16EURO

SECONDI PIATTI

CARNE

fiorentina della macelleria
"PREGiate carni piemontesi"
6EURO/HG Fassona 7,5EURO/HG

filetto di manzo, "PLATINUM" alla griglia
CON PEPERONI FRIGGITELLI e salsa tartara
28EURO

costoletta di vitello alla milanese
CON RUCOLA e POMODORINI
25EURO

Battuta di Fassone
"PREGiate carni piemontesi"
alla provenzale
20EURO

O⁹sterialnove
MENU SERALE, week-END e festivi

SECONDI PIATTI

pesce

POLPO CARAMELLATO, BURRATA DI ANDRIA,
GAZPACHO e PANE CARASAU
22EURO

TARTARE DI TROTA SALMONATA
CON GUACAMOLE e PANE CARASAU
22EURO

*

TOMINO PIEMONTESE AL Fieno
CON VERDURE SPADellate
12EURO

I NOSTRI DOLCI

La NOSTRA CHEESE.CAKE CON FRUTTA FRESCA
6EURO
CON CALICE DI PASSITO DI PANTELLERIA
13EURO

TORTINO AL PISTACCHIO DAL CUORE MORBIDO
CON CREMA ALLA VANIGLIA
7EURO
CON CALICE DI SAUTERNES
13EURO

IL NOSTRO TIRAMISÙ
6EURO
CON CALICE DI PASSITO DI BANYULS
12EURO

SEMIFREDDO AL LAMPONE CON LA SUA COULIS
6EURO
CON CALICE DI VINO DI VISCIOLA
12EURO