

# O<sup>9</sup>sterialnove

menu serale, week-end e festivi

## PER COMINCIARE

trota marinata, zuppa di cannellini  
e cipolla caramellata  
15EURO

Baccalà mantecato  
peperone arrosto e La sua crema  
15EURO

Polpo\* profumato alla menta,  
ceci e rucola  
15EURO

Panna cotta al parmigiano  
con asparagi ripassati al burro  
10EURO

IL NOSTRO foie-gras, composta  
di pere alla senape e pan brioche  
18EURO

CRUDO D'OSVALDO leggermente affumicato  
con carciofo sott'olio  
16EURO

Le NOIR DE BIGORRE JAMBON CON BURRO DI malga  
alle erbe e pane di segale  
20EURO

## I NOSTRI TAGLIERI

tagliere di affettati artigianali  
20EURO

tagliere misto  
affettati e formaggi  
25EURO

# O<sup>9</sup>sterialnove

menu serale, week-end e festivi

## I PRIMI

spaghetti di gragnano,  
guanciale croccante, fave,  
pepe e crema di pecorino  
14EURO

mezze maniche con pesto di pistacchi,  
tonno fresco e scorza di lime  
16EURO

risotto carnaroli classico  
con radicchio e zola  
14EURO

ravioli ripieni al raschera  
con pere e nocciole tostate  
15EURO

## IL PESCE

corba rossa del gargano  
con purè di fave  
e pomodori pachino semi-dry  
26EURO

polpo\* caramellato  
con caviale di melanzane  
26EURO

**O<sup>9</sup>steria nove**  
menu serale, week-end e festivi

**La carne**

fiorentina della macelleria  
"pregiate carni piemontesi"  
7EURO/HG

filetto di manzo "platinum"  
in crosta di senape e agretti  
28EURO

costoletta di vitello alla milanese  
con patate rustiche  
27EURO

tartare di fassone della macelleria  
"pregiate carni piemontesi"  
alla provenzale con peperone arrosto  
24EURO

coniglio di Carmagnola ripieno  
di asparagi, olive taggiasche  
su spinacini novelli e pinoli  
26EURO

**I formaggi**

selezione di formaggi italiani  
con confettura e miele  
15EURO

toumin dal mel  
con verdure di stagione  
15EURO

O<sup>9</sup>sterialnove  
menu serale, week-end e festivi

I NOSTRI DOLCI

CROSTATA DI MELE, PINOLI e CREMA COTTA

7EURO

\*

CON CALICE DI PASSITO DI PICOLIT

13EURO

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

8EURO

\*

CON CALICE DI VINO DI PASSITO DI PANTELLERIA

14EURO

IL NOSTRO TIRAMISÙ

7EURO

\*

CON CALICE DI BANYULS

13EURO

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO  
CON CROCCANTE ALLE MANDORLE

8EURO

\*

CON CALICE DI VINO DI VISCIOLA

15EURO

CHEESE-CAKE AL CARAMELLO SALATO

8EURO

\*

CON CALICE DI VINO DI PICOLIT

14EURO