



OSTERIA

ARBORINA

in Terrazza



/ BENVENUTI
ALL' OSTERIA ARBORINA
/ WELCOME TO
OSTERIA ARBORINA

La nostra identità si fonda sulla memoria di ciò che siamo stati, in un percorso che, attraverso il presente, ci porta verso il futuro. Credere nel territorio, vivere in esso e con esso, osservare la natura, la sua spontaneità, immediatezza e dinamicità sono i cardini del nostro approccio etico rispettoso. La natura, che è alla base dell'essere umano, è quella che scandisce il tempo con i suoi frutti, inesauribile fonte di sapori di cui ci facciamo interpreti nel creare i nostri piatti.

Our identity is based on the memory of who we were, along a path that takes us from the past to the future. To believe in our territory, to live in it and with it, to observe nature and its spontaneity, immediacy and dynamism are the foundation of our ethical approach. Nature, that is the basis of human beings, is the entity that marks the time with its fruits, an endless source of flavours that we paraphrase in our creations.

Chef Enrico Marmo

I MENU
THE MENUS



MENU LANGA

€60

/ ALBESE DI FASSONA ALLA LANGAROLA
/ RAW FASSONA MEAT LANGA STYLE
€18

/ TAGLIATELLE DI "VECCHIE VARIETÀ"
CON FARAONA ALLA ROYALE
/ TAGLIATELLE MADE OF ANCIENT GRAINS
WITH GUINEA FOWL À LA ROYALE
€22

/ CONIGLIO "ROSTICCIATO", ERBE SELVATICHE,
PINOLI E OLIVE TAGGIASCHE
/ RABBIT "ROSTICCIATO", WILD HERBS, PINE NUTS AND
TAGGIASCA OLIVES
€24

/ TORTA DI AVENA E NOCCIOLA TONDA GENTILE,
ZABAIONE SOFFICE
/ OAT AND HAZELNUT CAKE, SOFT ZABAIONE
€10

MENU ARBORINA

€75

/ ERBE SELVATICHE DI LANGA, MIDOLLO E NOCCIOLE

/ LANGA WILD HERBS SALAD, BONE MARROW

VINAGRETTE AND HAZELNUTS

€12

/ TARTARE DI POMODORO CUORE DI BUE,

MAIONESE DI LATTE DI SOIA ALLA BOTTARGA

E SEMI DI GIRASOLE

/ CUORE DI BUE TOMATO TARTARE,

SOY MILK MAYONNAISE WITH

BOTTARGA AND SUNFLOWER SEEDS

€16

/ GAMBERO DI SANREMO E ZUCCHINE TROMBETTA

/ SANREMO SHRIMP AND TRUMPET ZUCCHINI

€22

/ BOTTONI RIPIENI DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA,

SCAMPI ED ESTRATTO DI POMODORO IN INSALATA

/ EGGPLANT PARMIGIANA FILLED BOTTONI, PRAWNS,

TOMATO JUICE

€24

/ ANIMELLA ARROSTO,

INSALATA DI TARASSACO E PRUGNE

/ ROASTED SWEETBREAD,

DANDELION AND PLUM SALAD

€22

/ GRAN CARRELLO DEI DOLCI PIEMONTESI

(DA CONDIVIDERE)

/ PIEDMONTESE DESSERT TRAY

(TO SHARE)

€20

4X4

€110

/ 4 PIATTI X 4 VINI

IL MENU È STATO PENSATO ED IDEATO DAL NOSTRO CHEF PER REGALARVI UN'ESPERIENZA A MISURA DI TERRITORIO E STAGIONALITÀ.

I PIATTI RICHIAMANO LA TRADIZIONE DI LANGA NEI QUALI TROVERETE RICERCA E SPERIMENTAZIONE PER VALORIZZARE AL MEGLIO LA MATERIA PRIMA E I SUOI PRODUTTORI LOCALI.

PER COMPLETARE L'ESPERIENZA TROVERETE ABBINATO AD OGNI PIATTO UN CALICE DI VINO PIEMONTESE PER ESALTARE IL CIBO E IL VINO AL TEMPO STESSO.

4X4, LASCIATEVI STUPIRE!

/ 4 DISHES X 4 WINES

AN EXPERIENCE BASED ON OUR REGION AND THE SEASONS. THE DISHES EVOQUE THE LANGA TRADITIONS AND REFLECT A DEEP RESPECT FOR OUR LOCAL INGREDIENTS.

TO COMPLETE AND ENHANCE THE MENU, EACH DISH IS PAIRED WITH A GLASS OF INDIVIDUALLY SELECTED PIEDMONTESE WINE.

4X4, LET US SURPRISE YOU!

À LA CARTE

/ CRUDO DI PESCE SECONDO MERCATO E CROSTACEI
/ RAW FISH AND SHELLFISH ACCORDING TO AVAILABILITY
€35

/ PLIN DELLA TRADIZIONE AL SUGO D'ARROSTO
/ TRADITIONAL PLIN PASTA WITH ROAST MEAT REDUCTION
€18

/ CALAMARI ARROSTI, FAGIOLI DI PIGNA,
GARUM DI ACCIUGHE E LIMONE CANDITO
/ ROASTED SQUID, PIGNA BEANS,
ANCHOVY GARUM AND CANDIED LEMON
€22

/ ARROSTO DI SCAROLA AL MIDOLLO,
LATTE AL ROSMARINO E PRUGNE ESSICcate
/ ROASTED ENDIVE WITH BONE MARROW,
ROSEMARY MILK AND DRIED PLUMS
€18

/ SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI
DELL'ALTA LANGA
/ FRESH AND AGED CHEESE SELECTION
FROM ALTA LANGA
€22

/ GELATO ALLA NOCCIOLA TONDA GENTILE,
POLVERE DI BACIO DI DAMA
/ HAZELNUT ICE CREAM
WITH BACIO DI DAMA CRUMBLE
€8

I menù degustazione data la loro complessità di esecuzione, si consigliano per l'insieme dei commensali al tavolo. Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e di preparazione a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

The tasting menus, given their complexity, are suggested for all the guests of the table.

The food supplies like meat and fish that we bought fresh, due to market reasons and raw preparations, have been previously frozen, vacuum-packed and blast chilled -20°C, according to the instructions of the law (CE) 853/2004, Attachment III, Section VII, Chapter 3, Letter D, Point 3.



OSTERIA

ARBORINA

in Terrazza

Frazione Annunziata, 27 - 12064 La Morra (Cn) - Italia

Relais +39 0173.500351 / info@arborinarelais.it

Osteria +39 0173.500340 / Info@osteriarborina.it