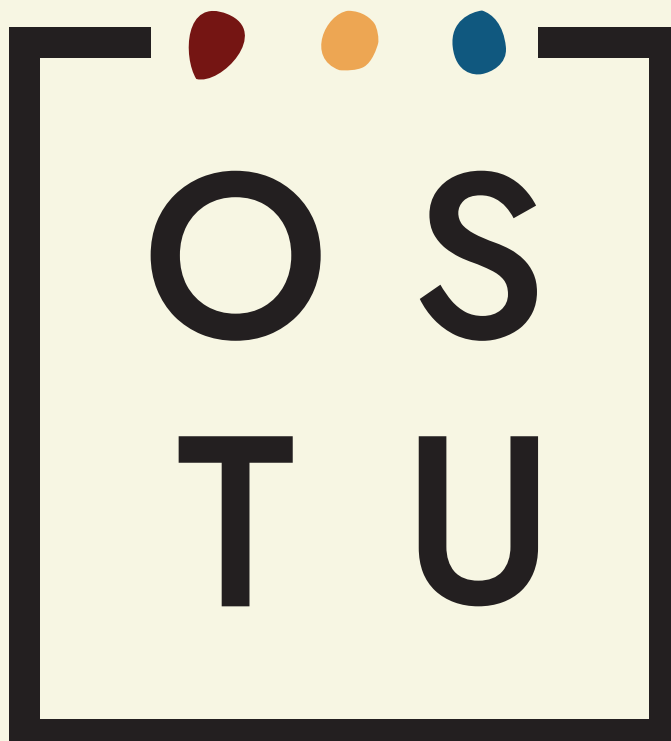


Tradizione Dal 1999 alla ricerca di gusti autentici



Visione Entrare in una nuova dimensione



Creatività Per vivere nuove esperienze di gusto

da condividere prima delle Nostre Pizze e Lievitati

PANELLE dell'OSTU

"Frittelle di Farina di Ceci"

Panelle semplici (1) 6 pz. •	7,00
Panelle lardo (1) 6 pz. Lardo artigianale Km0	9,50
Panelle ostu (1,7) 6 pz. Lardo artigianale Km0, Cipolle Rosse di Tropea IGP Caramellate, Crema di Gorgonzola DOP Latteria di Cameri	13,00
Panelle salade (1,3,10) 6 pz. Carne Salada di Vitella di Fassona KM0, Senape in Grani all'antica	14,00

COCCOLE dell'OSTU

"Frittelle di Pizza"

Coccola burrosa (1,7) Crudo San Daniele 30 mesi DOP ca.100g, Burrata di Bufala Km0 ca. 250g , Basilico	18,00
Coccola ostu (1,7) Lardo artigianale Km0, Cipolle Rosse di Tropea IGP Caramellate, Crema di Gorgonzola DOP Latteria di Cameri	14,00
Coccola salada (1,3,10) Carne Salada di Vitella di Fassona KM0, Senape in Grani all'antica	16,00

PAN BRIOCHE SALATO

*"Mini Bun Salato con Farina di Farro e Ceci" **

Pan Crinèt (1,3,7,10) Pulled Pork di suino Piemontese alla salsa BBQ dell'Ostu, Salsa alle mele con senape in grani all'antica, Guanciale artigianale Km0	7,00
Pan Vegetariano (1,3,7,8) ●	7,00
Ricotta Artigianale KM0, Verdure di stagione, Pomodori rossi semi dry, crumble di Parmigiano, Reggiano DOP 26 mesi	
Pan Salado (1,3,7,10)	7,00
Ricotta Artigianale Km0, Verdure di stagione, Carne Salada di Vitella di Fassona Km0, Senape in Grani	
Pan Tund (1,3,7,8)	7,00
Tartare di Vitella di Fassona Km0, Crumble e Pesto di Nocciole tonda gentile delle Langhe IGP, Blu di Bufala Km0, Cipolle Rosse di Tropea IGP caramellate	
Pan au Foie Gras (1,3,7,10)	15,00
Foie Gras**, Salsa alle mele con Senape in Grani	

FASSONE e PIANALTO

Tartare di Vitella di Fassona Km0 c.a. 180 gr con verdure di stagione	15,00
Vitello Tonnato (3,4) Girello di Vitella di Fassona Km0 con salsa tonnata e Capperi di Sicilia	15,00
Degustazione di Anguille e Tinche del Pianalto in Carpione (4)	17,00
Tinche Fritte del Pianalto* (1,4)	15,00

CROSTONI

"Pane lievito madre cotto nel Forno a legna"

Uovo e Tartufo nero in salamoia • circa 25g (1,3)	25,00
Acciughe del Cantabrico e Burro (1,4,7) da condividere	15,00
Trota Salmonata affumicata (1,4,7) ricotta artigianale Km0 e zeste di limone	8,00

PERCORSI DEGUSTAZIONE DI FABIO

“Il Viaggio della Pizza”

Un percorso che esplora il mondo della Pizza e dei Lievitati contemporanei.

25,00 + Dessert 5,00 - min 4 persone

“Lievitati d'Autore”

Un'esperienza che va oltre la Pizza, in un viaggio di gusto e innovazione dall'entrèe al dessert

30,00 - min 2 persone

PAIRING DI PAOLO • 25,00 - 3 calici

“Eccellenze dal Mondo”

Un viaggio di sapori ed eccellenze dal mondo guidato dai lievitati di Fabio dall'entrèe al dessert

60,00 - min 2 persone

PAIRING DI PAOLO • 35,00 - 4 calici

Ogni percorso degustazione sarà realizzato con cura dal nostro Pizzachef, tenendo sempre conto di eventuali intolleranze e allergie, per offrirvi un'esperienza unica e personalizzata.

prezzo a persona escluso di coperto e bevande

LIEVITATI DI OSTU

FOCACCE GASTRONOMICHE

“La Nostra Focaccia con farina integrale macinata a pietra: morbida dentro con un velo di croccantezza esterna, servita in 6 spicchi”

Tonnata (1,3,4)

Girello di Vitella di Fassona KMO, Salsa Tonnata, Capperi di Sicilia e Olio Evo Monocultivar

18,00

Tonda Gentile (1,7,8)

Tartare di Vitella di Fassona Km0 ca. 180g., Crumble e Pesto di Nocciole tonda gentile delle Langhe IGP, Blu di Bufala KMO, Cipolle Rosse di Tropea IGP caramellate

19,00

Trifula al Quadrato (1,7)

Tartare di Vitella di Fassona Piemontese km0, Tartufo Nero in salamoia • circa 25g, Crema di Gorgonzola DOP Latteria di Cameri

35,00

Bra (1,7,8)

Salsiccia tipo Bra di Vitella di Fassona Km0 ca. 180 gr, Stracciatella di Bufala Km0, Crema e Granella di Nocciole tonda Gentile delle Langhe IGP

18,00

Diversamente Salmone al Quadrato (1,4,7,8)

Stracciatella di Bufala, Filetto di Trota Salmonata del Piemonte Affumicata, Insalatina di stagione, Maionese al Basilico e Crumble di Nocciole tonda gentile delle Langhe IGP

20,00

Crinasa (1,7,10)

Pulled Pork di suino Piemontese alla salsa BBQ dell'Ostu, salsa alle mele con senape in grani all'antica, Croccante di guanciale artigianale Km0

20,00

Bronte al Quadrato (1,7,8)

Stracciatella di Bufala Km0, Pesto e Granella di Pistacchi, Mortadella di Bologna IGP

17,00

Vegetariana di Stagione al Quadrato (1,7,8) ●

Stracciatella e Fondente di Bufala KMO, Verdure di Stagione, Pomodori Rossi Semi dry

17,00

SPICCHI DI PASTA

“Focaccia con farina di riso ed orzo integrale, servita in 6 spicchi che rappresenta l'italianità e reinterpreta in chiave artigiana un classico: la Scarpetta”

Bolognese (1,7,9)

Ragù di Vitella di Fassona Km0 con Salsa di Pomodoro km0, Crumble e Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi

19,00

MILANESE di PIZZA

“Disco di pasta impanato in uovo e pangrattato, fritto e servito in 6 spicchi”

Esclusiva (1,3,7)

Lardo artigianale Km0, Stracciatella di Bufala Km0, Cipolle Rosse di Tropea IGP Caramellate, Crema di Gorgonzola DOP Latteria di Cameri

19,00

WAGYU BURGER

“Il nostro Pan Brioche incontra la carne migliore al mondo”

Ozaky A5 Wagyu Burger** & Bun di Pan Brioche* con contorno (1,3,7)

Wagyu Burger 150g, Maionese al Basilico, Insalatina di stagione, Pomodori Rossi Semi Dry, Fontina Dop

28,00

COPERTO, SERVIZIO, ENTRÉE DI BENVENUTO € 3,00

● vegetariano

● secondo disponibilità

LA PIZZA - forno a legna

Ogni Pizza può essere abbinata da uno dei nostri 2 impasti: **"TRADIZIONALE"** Farina 0 Molino Quaglia Petra
"FARRO e CEREALI INTEGRALE" Maggiorazione 2,00

LE MIE MARGHERITE *Fabio Furini Pizza Chef*

Margherita Sbagliata (1,7) ● <i>"tributo al maestro Franco Pepe"</i>	12,00
Mozzarella di Bufala Km0, Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi, Datterini saltati in padella, Emulsione di Basilico	
Margherita Verace (1,7) ●	13,00
Salsa di pomodoro Km0, Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi, Emulsione di Basilico, Stracciatella di bufala Km0	
Bufalina Km0 (1,7) ●	10,00
Salsa di Pomodoro Km0, Mozzarella di Bufala Km0, Basilico, Olio Evo Monocultivar	

Le mie PIZZE GOURMET

Furiosa (1,7)	14,00
Salsa di pomodoro Km0, Salamino piccante artigianale Km0, Pancetta artigianale Km0, Stracciatella di Bufala Km0, Pomodorini Gialli semi dry, Origano, Basilico	
Dorada (1,7)	13,00
Mozzarella Fior di latte STG, Cipolle bionde stufate alla Birra "Nazionale Baladin" e Curry, Pancetta artigianale Km0, Crema di Gorgonzola DOP Latteria di Cameri	
Red Velvet (1,7)	16,00
'nduja di Spilinga, Mozzarella Fior di latte STG, Coppa artigianale Km0, Stracciatella di Bufala Km0, Cipolle Rosse di Tropea IGP caramellate, Crema di Gorgonzola DOP Latteria di Cameri	
Posillipo (1,4,7)	15,00
Salsa di pomodoro Km0, Stracciatella di Bufala Km0, Acciughe di Cetara in Olio EVO fuori cottura, Emulsione di basilico, Origano	
Tirolese (1,7)	14,00
Mozzarella Fior di Latte STG, Scamorza artigianale Km0, Patate al Forno, Crema di Gorgonzola DOP Latteria di Cameri, Speck Alto Adige IGP	
Bucinota (1,7)	17,00
Ruola, Stracciatella di Bufala Km0, Pomodori Rossi semi dry, Tartare di Vitella di Fassona Km0 ca. 100g, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi, Origano	

STORICHE

Luigina (1,7)	14,00
Salsa di Pomodoro Km0, Mozzarella di Bufala Km0, Prosciutto cotto Artigianale Km0 ca.100g, Gorgonzola DOP Latteria di Cameri	
Romagnola (1,7)	15,00
Salsa di Pomodoro Km0, Mozzarella Fior di latte STG, Stracchino artigianale Km0, Rucola e Crudo San Daniele 30 mesi DOP ca. 100g	
Casalinga (1,7)	15,00
Mozzarella Fior di latte STG, Patate al Forno, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi, Crudo San Daniele 30 mesi DOP ca. 100g	
Maestro (1,7)	13,00
Salsa di Pomodoro Km0, Mozzarella Fior di latte STG, Mozz. di Bufala Km0, Prosciutto cotto Artigianale Km0 ca.100g	

TRADIZIONE e INNOVAZIONE

Patanegra (1,7)	25,00
Salsa di Pomodoro Km0, Mozzarella Fior di latte STG, Prosciutto Crudo 100 % Iberico Puro de Bellota ca. 70g	
Diversamente Salmone (1,4,7,8)	19,00
Mozzarella Fior di latte STG, Scamorza affumicata, Filetto di Trota Salmonata del Piemonte Affumicata, Insalatina di stagione, Maionese al Basilico e Crumble di Nocciole tonda gentile delle Langhe IGP	
Trifula (1,7)	35,00
Mozzarella Fior di latte, Lardo Artigianale Km0, Fontina DOP e Tartufo Nero in salamoia • circa 25g	
Burrosa (1,7)	18,00
Salsa di Pomodoro Km0, Burrata di Bufala Km0 ca. 250g, Crudo San Daniele 30 mesi DOP ca. 100g	
Bronte (1,7,8)	16,00
Fior di latte STG, Granella e Pesto di Pistacchi, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella di Bufala Km0	
Gorgonzola incontra Tropea (1,7)	13,00
Fior di latte STG, 'nduja di Spilinga, Gorgonzola DOP Latteria di Cameri, Cipolle Rosse di Tropea IGP caramellate	
Quattro Pomodori (1) ●	13,00
Salsa di Pomodoro Km0, Datterini freschi, Pomodorini gialli semi dry, Pomodori rossi semi dry, Emulsione di Basilico, Origano	
StraBra (1,7)	17,00
Salsa di Pomodoro Km0, Rucola, Stracciatella di Bufala Km0, Salsiccia tipo Bra di vitella di Fassona Km0 ca.100g, Pomodorini gialli semi dry	
Cinque Formaggi Special (1,7) ●	16,00
Mozzarella Fior di Latte STG, Chips di Castelmagno DOP, Fontina DOP, Crema di Gorgonzola DOP della Latteria di Cameri, Chips di Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi, Riduzione di Pomodoro Km0	
Vegetariana di Stagione (1,7,8) ●	14,00
Mozzarella Fior di latte, Verdure di Stagione, Pomodori Rossi Semi dry	

Artigiana

PIEDMONT PIZZA

Artigiano è per definizione “Chi esercita un’attività lavorativa a livello familiare o con un apporto limitato di operai, per la produzione di beni o servizi non di serie”

Porteremo la Pizza ed i Lievitati di OSTU verso una nuova era dove Sostenibilità, Stagionalità e Genuinità saranno in prima linea per arrivare al 99,99% di Prodotti e Materie Prime per le nostre Pizze provenienti da soli ARTIGIANI del territorio Poirinese, Piemontese ed alcune eccellenze Nazionali.

Una novità è sicuramente la produzione in conto proprio del Pomodoro Km0 per la Salsa della Pizza in collaborazione con due aziende agricole del territorio, una responsabile della coltivazione e l’altra addetta alla trasformazione.

Il Pomodoro è il punto d’inizio per imporre nelle nostre Pizze verdure stagionali e maggiormente provenienti dagli agricoltori del nostro territorio.

"Da Ostu Pizzeria Enoteca, ogni pizza è un viaggio di sapori e il vino giusto ne svela sfumature sempre nuove."

In questo locale si utilizzano parte di questi ingredienti allergenici:

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati • **2) CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei • **3) UOVA** e prodotti a base di uova • **4) PESCE** e prodotti a base di pesce • **5) ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi • **6) SOIA** e prodotti a base di soia • **7) LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) • **8) FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti • **9) SEDANO** e prodotti a base di sedano • **10) SENAPE** e prodotti a base di senape • **11) SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo • **12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale • **13) LUPINI** e prodotti a base di lupini • **14) MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

** Prodotto surgelato

* Prodotto abbattuto e surgelato in loco

Il cliente deve segnalare possibili intolleranze e/o allergie agli alimenti.