OSTU

Fabio Furini *pizza chef* | **Paolo Furini** *sommelier*

Negli anni abbiamo scelto con cura ingredienti del territorio e grandi eccellenze DOP e IGP. Non li elenchiamo piatto per piatto: fidatevi della nostra cucina, che segue la stagionalità e porta in tavola solo ciò che conosce e ama.

ESSENZA

6 portate € 25

I grandi classici dell'Ostu: un percorso attraverso i sapori che ci raccontano.
Abbinamento vini + € 25 (3 calici) · Percorso e vini € 50 · Bevande e coperto esclusi

I FRITTI

Panelle (1) 10,00
frittelle di farina di ceci con lardo piemontese

Carciofi fritti (1,3) 14,00
con maionese al prezzemolo

Coccole (1,7) 18,00
crudo San Daniele 30 mesi
e burrata di bufala.

Milanese di Pizza (1,3,7) 19,00
stracciatella di bufala, lardo piemontese,
cipolle di Tropea caramellate
e crema di Gorgonzola Latteria di Cameri

ANTIPASTI

Crostone con trota salmonata (1,4,7) 9,00
ricotta, zest di limone e menta

Crostone con uova e tartufo bianco (1,3) 7,00
prezzo del giorno

Burro e acciughe del Cantabrico (1,4,7) 15,00
con degustazione di pani

Vitello tonnato della tradizione (3,4) 15,00

Carne cruda di Fassona 15,00

Anguille e tinche in carpione (4) 18,00

SECONDI

Sottofiletto di Fassona 25,00
con patate al forno

Brasato di Fassona (9,12) 25,00
insalata belga grigliata

Fish and chips (1,4) 19,00
tinche fritte del Pianalto con contorno

PANI FARCITI

Wagyu Burger A5 OZAKI (1,3,7) 25,00
pan brioche con burger di Wagyu,
scamorza affumicata, crauti e guanciale croccante

Croque Madame dell'Ostu (1,3,7) 19,00
pane a lievito madre con prosciutto cotto, uovo,
Fontina d'alpeggio e crema di Parmigiano
Reggiano 26 mesi.

FOCACCE

integrale macinata a pietra, servita a spicchi

Bra (1,7,8) 18,00
salsiccia tipo Bra, stracciatella di bufala
e crumble di nocciole.

Tonnata (1,3,4) 18,00
girello di Fassona, salsa tonnata e capperi di Sicilia

Bolognese (1,7,9) 19,00
focaccia di riso e orzo integrale con ragù
di Fassona e Parmigiano Reggiano 26 mesi

Langa (1,8) *prezzo del giorno* 17,00
tartare di Fassona, crumble di nocciole
e tartufo bianco

FOCACCE FARCITE

Bronte al Quadrato (1,7,8) 17,00
mortadella di Bologna, stracciatella di bufala
e pesto di pistacchi.

Crinasa (1,7,10) 20,00
pulled pork alla salsa BBQ, croccante di
guanciale e salsa alle mele con senape in grani

Porchetta (1,7) 20,00
porchetta, scamorza, rubra piccante,
crauti e patate al forno.

Vegetariana al Quadrato (1,7) 17,00
crema di patate e carciofi, ricotta,
funghi champignon, cipolle alla birra e curry,
friarielli saltati, crema di zucca e fondente di bufala

ESTRO

8 portate € 35

La creatività di Fabio tra stagione, ricerca e interpretazioni personali.
Abbinamento vini + € 35 (4 calici) · Percorso e vini € 70 · Bevande e coperto esclusi

PIZZE scegli l'impasto:

Tradizionale oppure Farro e Cereali Integrale + 2,00

Bufalina (1,7) 10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala,
basilico e olio EVO monocultivar

Margherita Sbagliata (1,7) 12,00
Omaggio al maestro Franco Pepe.
Mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi,
datterini saltati in padella ed emulsione di basilico

Maestro (1,7) 13,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,
mozzarella di bufala e prosciutto cotto

Luigina (1,7) 14,00
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala,
prosciutto cotto e gorgonzola

Romagnola (1,7) 15,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,
stracchino, rucola e crudo San Daniele 30 mesi

Quattro Pomodori (1) 14,00
Salsa di pomodoro, datterini freschi, pomodorini gialli semi dry,
pomodori rossi semi dry, emulsione di basilico e origano.

Vegetariana di Stagione (1,7) 14,00
Crema di patate e carciofi, mozzarella fior di latte, cavolo
nero, champignon, broccoli al forno, zucca Delica, pomodori
rossi semi dry e fondente di bufala.

Articiock (1,7) 16,00
Mozzarella fior di latte, carciofi saltati in padella e fritti,
chips e crema di Parmigiano Reggiano 26 mesi.

Sapori d'Inverno (1,7,8) 15,00
Mozzarella fior di latte, lardo piemontese, crema e chips di Parmigiano Reggiano 26 mesi, pistacchi e castagne al rosmarino.

Furiosa (1,7) 14,00
Salsa di pomodoro, salamino piccante, pancetta, stracciatella di bufala, pomodorini gialli semi dry, origano e basilico.

Tirolese (1,7) 14,00
Mozzarella fior di latte, scamorza, patate al forno,
crema di Gorgonzola Latteria di Cameri e speck

Dorada (1,7) 13,00
Mozzarella fior di latte, cipolle bionde stufate alla birra
e curry, pancetta e crema di Gorgonzola Latteria di Cameri

Gorgonzola incontra Tropea (1,7) 13,00
Mozzarella fior di latte, 'nduja di Spilinga,
Gorgonzola e cipolle rosse caramellate

Baviera (1,7) 15,00
Mozzarella fior di latte, crauti, salsiccia, crema di
Gorgonzola Latteria di Cameri e pomodori rossi semi dry

Red Velvet (1,7) 16,00
'Nduja di Spilinga, mozzarella fior di latte, coppa,
stracciatella di bufala, cipolle rosse caramellate
e crema di Gorgonzola.

Luxuria (1,7) 15,00
Mozzarella di bufala, friarielli saltati in padella,
pomodori rossi semi dry e salsiccia piemontese.

Cinque Formaggi (1,7) 16,00
Mozzarella fior di latte, chips di Castelmagno
e Parmigiano Reggiano 26 mesi, Fontina d'alpeggio,
crema di Gorgonzola e riduzione di pomodoro.

Posillipo (1,4,7) 15,00
Salsa di pomodoro, stracciatella di bufala, acciughe di Cetara, emulsione di basilico e origano.

StraBra (1,7) 17,00
Salsa di pomodoro, rucola, stracciatella di bufala, salsiccia
tipo Bra di Fassona e pomodorini gialli semi dry.

Bucinota (1,7) 17,00
Rucola, stracciatella di bufala, pomodori rossi semi dry,
tartare di Fassona, Parmigiano Reggiano 26 mesi e origano

Diversamente Salmone (1,4,7) 19,00
Mozzarella fior di latte, scamorza, filetto di trota
salmonata, insalatina di stagione, maionese al
prezzemolo e crumble di nocciole

Burrosa (1,7) 18,00
Salsa di pomodoro, crudo San Daniele 30 mesi,
burrata di bufala e basilico

Trifula (1,7) *prezzo del giorno* 12,00
Mozzarella fior di latte, lardo piemontese
e Fontina d'alpeggio, Tartufo Bianco

Patanegra (1,7) 29,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte
e Pata Negra 100% Iberico Puro de Bellota

COPERTO, SERVIZIO ED ENTRÉE DI BENVENUTO ˝ 3 • ALLERGENI: 1 Cereali · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Semi di sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi