

**Menu
degustazione
e alla carta**

LA E LA RAVAFAVA



La nostra cucina è basata sulla qualità delle materie prime ricercate e selezionate tra le migliori produzioni regionali italiane, compresi alcuni Presidi Slow Food disponibili in determinati periodi.

Per quanto riguarda i condimenti:

non facciamo uso di margarine ma di burro e olio esclusivamente extravergine di oliva, anche in cucina; in tavola ne potete scegliere di diverse regioni, anche biologici.

Speriamo così di soddisfare i nostri graditi ospiti giustamente esigenti e attenti alla propria alimentazione.



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali: www.presidislowlowfood.it



Il consorzio di tutela della Razza Piemontese è stato costituito nel 1984 per tutelare e valorizzare la tipicità e la qualità di questa produzione di eccellenza, garantendone la provenienza e rendendola riconoscibile.



Senza glutine



Vegetariano

Gentile ospite, se hai delle allergie o delle intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Il nostro sito internet è:

www.osterialaravaelafava.it


Ci trovate anche su






Antipasti e taglieri

Misto Ghiotto

Formaggio Storico Ribelle Presidio Slow Food , robiola di Roccaverano, gorgonzola, salame di Cinta Senese legato a mano, prosciutto crudo toscano, salame d'oca.
Il tagliere potrebbe subire delle variazioni a seconda della disponibilità dei nostri prodotti.

€ 14,00

1 salumi Lombardi

Violino di capra della Val Chiavenna , mortadella di fegato bustocca, salame mantovano, salame d'oca, spalla cruda stagionata, salamino di cavallo, pancetta al rosmarino.


€ 14,00

1 salumi Toscani

Finocchiona e salame di Cinta Senese legati a mano, prosciutto crudo toscano, crostini alla piastra con lardo di Cinta Senese.

€ 14,00

La nostra selezione di formaggi

Cinque formaggi tra cui Robiola di Roccaverano, Storico Ribelle Presidio Slow Food  e Fatuli della Val Savioire 

€ 15,00

Flan di peperoni con fonduta di Gorgonzola dolce

€ 13,00

Pan brioche e acciughe del mar cantabrico con insalata ghiaccio e stracciatella

Pescate tra le coste settentrionali della Penisola Iberica e della Francia Occidentale, vengono considerate le acciughe migliori del mondo.

€ 12,50





Menù bambini

Cotoletta di pollo con patate fritte e bibita

€ 15,00

Penne al pomodoro, prosciutto cotto o crudo e bibita

€ 15,00



La tradizione bustocca

Il menù è servito agli ospiti dell'intero tavolo senza variazioni; acqua e coperto sono compresi

Tagliere di salumi della tradizione bustocca
(uno ogni 2 persone)

Risotu e lügàniga

Pulent'e bruscìti tradizionali di Busto



“ul dulzi” o “ul furmài”
(Dolce o Formaggio)

€ 35,00







Primi piatti

Testaroli di Pontremoli  al pesto avvantaggiato con aglio di Vessalico 

(Già conosciuta nella Roma imperiale, è una pasta semplice e spessa,
che si presta bene ad assorbire il condimento)


€ 14,00

Risotto di Carnaroli ai porcini, zafferano e Barbera  

€ 14,00

Spaghetti di grano Matt biologico, ragù di pescatrice, pancetta croccante
e pomata di ceci


€ 12,50

Crema di zucca tartufata con crostini al burro 

€ 11,00

Lasagna di funghi e toma di Piode (Val Sesia)

€ 13,00

Penne di farro trentino alla Rava e La Fava 
(pomodoro fresco, fave e basilico)

€ 10,00


Gnocchi di castagne al ragù di cinghiale

€ 13,00







Secondi piatti

Pulent'e brusciti tradizionali di Busto 
€ 13,00



Stinco alla birra affumicata
€ 13,00

Tagliata di manzo al rosmarino 
€ 16,00

Tartare battuta a coltello di Razza Piemontese  (gr 180) 
Came cruda da condire con condimenti vari; anche già condita
€ 16,00

Stufato di cinghiale in casseruola con funghi e maggiorana 
€ 14,00

Alborelle fritte e salsa di soia
€ 13,50

Polenta e funghi  
€ 11,00







Secondi piatti

Le carni alla griglia

Filetto di manzo ai ferri € 22,00

Costata di puledro ai ferri € 13,00

Fiorentina di Piemontese € 5,50 hg 

Costata di Piemontese € 4,50 hg 

Contorni

Verdure alla griglia

€ 5,00

Patate fritte*

€ 5,00

Insalata mista

€ 5,00

Spinaci*

€ 5,00





Dessert fatti in casa

Panna cotta, coulis d'uva nera e croccante di armelline d'albicocca € 7,00 

Focaccia con l'uva americana € 7,00

Torta di nocciole con salsa al moscato € 7,00

Crème caramel al cacao e amaretti con crema al whisky € 7,00

Plum Cake di castagne con salsa al cacao € 7,00

I nostri cantucci alle nocciole con vin santo del Chianti classico € 9,00

Ananas € 5,50

Sorbetto al limone /Crema fredda al caffè € 3,50



Acqua 50cl € 1,50

Acqua 75cl € 2,00

Chinotto di Savona 33cl € 3,50

Gazzosa di Amalfi 33cl € 3,50

Aranciata del Gargano 33cl € 3,50

Bibite € 3,50

Birra Menabrea 33cl € 3,50

Birra Menabrea 66cl € 6,00

Altre birre sono presenti nella carta dei vini

Caffè € 1,50

Coperto € 2,00






I nostri fornitori-produttori dei presìdi e non solo:


Ass. Produttori "Ribelli del Bitto" - Gerola Alta (So)

 Formaggio Ribelle Storico Presidio Slow Food

Macelleria Fracassi Simone - Rassina (Ar)

 Prosciutto di maiale grigio del Casentino
Carne Chianina IGP
Salumi e prosciutti di Cinta Senese

Macelleria F.lli Del Curto - Chiavenna (So)

 Violino di capra della Val Chiavenna
Bresaola artigianale


Az. Agricola Valle San Martino - Moglia (Mn)

Culatello, cotechino, salumi

Tenuta Vitereta - Laterina (Ar)

Olio extravergine di oliva biologico

Nuova Schino srl - Domodossola (Vb)

 Carne di Razza Piemontese

Agricola Prestello - Prestine (Bs)

 Formaggio Fatuli della Val Savioire

Pastificio Felicetti - Predazzo (Tn)

Pasta monograno matt