OSTERIA MELOGRANO

Menu

Osteria & Brasa

ANTIPASTI

+ Filetto Di Trota Alpina Affumicata Al Brandy € 20
Mascarpone All'aneto [4·7]

+ Baccalà Mantecato Alla Ligure «Brandacujun» € 20
Olive Taggiasche, Pomodori Secchi [4]

+ Crostone Di Polenta Di Storo € 20
Porcini Freschi Trifolati, Lardo Di Maiale Iberico Bellota, Miele Millefiori [7·12]

+ Battuta Di Fassone Piemontese € 20
Fonduta Al Castelmagno D'alpeggio, Nocciole, Tartufo Nero [7·8]

+ Tortino Caldo Croccante Di Scarola € 20
Fonduta Cacio E Pepe [1·3·4·7·8·12]

+ Prosciutto Di Maiale Iberico Bellota Riserva 48 Mesi € 20
Verdure In Conserva [12]

+ Culatello Di Zibello DOP Riserva 60 Mesi € 20
Verdure In Conserva [12]

+ Selezione Di Formaggi «Bottega Melograno» € 20
Confettura, Miele, Noci [7·8]

PRIMI PIATTI

+ Gnocchi Di Patate E Castagne € 20
Fonduta Al Castelmagno [1·3·7]

+ Ravioli Del Plin Ai Tre Arrosti € 20
Burro, Salvia, Nocciole Piemonte [1·3·7·8·9·12]

+ Stringozzi Freschi € 20
Cacio, Pepe, Tartufo Nero [1·3·7]

+ Tagliolini Caserecci All'uovo € 20
Porcini Freschi Trifolati [1·3·7]

MELOGRANO SIGNATURE

+ Risotto Al Pesce Persico* € 30 a persona
Min. Due Persone [1·4·7]

SECONDI PIATTI

+ Filetto Di Baccalà Morro* € 30
In Olio-Cottura, Crema Di Zucca [4·7]

+ Scottadito Di Agnello Grass-Fed Arrosto € 30
Purè Di Patate Dolci [7]

+ Tagliata Di Filetto Di Fassone Piemontese € 30
Rosolata Alle Erbe, Verdure Arrosto [7]

+ Guancetta Di Vitello Arrosto € 30
Porcini Freschi Trifolati, Polenta Di Storo [1·7·9·12]

MELOGRANO SIGNATURE

+ La Chateaubriand Al Fieno € 14 per 100 g
Circa 1 kg – Filetto Di Fassone Piemontese Arrosto, Servito Sul Fieno Con Patate E Verdure [7]

LA BRACE

Carni Selezionate Cotte Sulla Brace Di Legna Di Quercia · Servite Con Patate E Verdure Al Forno

+ Ribeye Di Black Angus USA Prime € 14 per 100 g
Peso Medio Circa 600 – 800 g

+ Picanha Di Black Angus USA Prime € 14 per 100 g
Peso Medio Circa 800 – 1000 g

+ Ribeye Di Wagyu USA Prime € 18 per 100 g
Peso Medio Circa 600 – 800 g

+ Picanha Di Wagyu USA Prime € 18 per 100 g
Peso Medio Circa 800 – 1000 g

Le Carni Sono Pesate A Crudo · Chiedi Al Nostro Oste Taglio E Cottura

PASTICCERIA

+ Tiramisù «Melograno Style» € 10
[1·3·7]

+ Sbrisolona Alla Mandorla, Noci Pecan E Farina Di Riso € 10
Crema Al Mascarpone [3·7·8]

+ Tris Melograno € 10
Panna Cotta, Bonet, Crème Brûlée [1·3·7·8]

+ Sorbetto Di Frutta Fresca Al Cucchiaio € 10

+ Soffice Al Cioccolato Extra Fondente € 10
Panna Al Cocco · 15 Minuti Di Cottura [1·3·7]

+ Strudel Croccante Di Mele All'amaretto € 10
Crema Vaniglia · 15 Minuti Di Cottura [1·3·7·8]

Chiedi Al Nostro Oste I Vini Da Dessert In Accompagnamento

ALLERGENI 1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta A Guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Anidride Solforosa E Solfiti · 13 Lupino · 14 Molluschi – * Congelato

SEGNALATE AL NOSTRO STAFF QUALSIASI ALLERGIA O INTOLLERANZA · PANE - SERVIZIO - COPERTO € 5

OSTERIA MELOGRANO

Menu

Osteria & Woodfire

STARTERS

+ Brandy-Smoked Alpine Trout Fillet € 20
Dill Mascarpone [4·7]

+ Ligurian-Style Whipped Salt Cod «Brandacujun» € 20
Taggiasca Olives, Sun-Dried Tomatoes [4]

+ Storo Polenta Crostone € 20
Sautéed Fresh Porcini, Iberian Bellota Pork Lardo, Wildflower Honey [7·12]

+ Piedmontese Fassone Beef Tartare € 20
Alpine Castelmagno Fonduta, Hazelnuts, Black Truffle [7·8]

+ Warm Crispy Escarole Tart € 20
Cacio E Pepe Fonduta [1·3·4·7·8·12]

+ 48-Month Reserve Iberian Bellota Ham € 20
Preserved Vegetables [12]

+ 60-Month Reserve Culatello Di Zibello DOP € 20
Preserved Vegetables [12]

+ «Bottega Melograno» Cheese Selection € 20
Fruit Preserve, Honey, Walnuts [7·8]

FIRST COURSES

+ Potato & Chestnut Gnocchi € 20
Castelmagno Fonduta [1·3·7]

+ Ravioli Del Plin With Three Roasts € 20
Butter, Sage, Piedmont Hazelnuts [1·3·7·8·9·12]

+ Fresh Stringozzi € 20
Pecorino, Black Pepper, Black Truffle [1·3·7]

+ House-Made Egg Tagliolini € 20
Sautéed Fresh Porcini [1·3·7]

MELOGRANO SIGNATURE

+ Lake Perch Risotto* € 30 per person
Minimum Two People [1·4·7]

MAIN COURSES

+ Salt Cod Loin Fillet* € 30
Oil-Poached, Pumpkin Cream [4·7]

+ Roasted Grass-Fed Lamb Scottadito € 30
Sweet Potato Purée [7]

+ Piedmontese Fassone Beef Fillet Tagliata € 30
Herb-Seared, Roasted Vegetables [7]

+ Roasted Veal Cheek € 30
Sautéed Fresh Porcini, Storo Polenta [1·7·9·12]

MELOGRANO SIGNATURE

+ Hay-Roasted Chateaubriand € 14 per 100 g
Approx. 1 kg – Roasted Piedmontese Fassone Beef Fillet, Served On Hay With Potatoes And Vegetables [7]

WOODFIRE GRILL

Selected Cuts Cooked Over Oak-Wood Embers · Served With Oven-Roasted Potatoes And Vegetables

+ Black Angus USA Prime Ribeye € 14 per 100 g
Average Weight Approx. 600 – 800 *g*

+ Black Angus USA Prime Picanha € 14 per 100 g
Average Weight Approx. 800 – 1000 *g*

+ Wagyu USA Prime Ribeye € 18 per 100 g
Average Weight Approx. 600 – 800 *g*

+ Wagyu USA Prime Picanha € 18 per 100 g
Average Weight Approx. 800 – 1000 *g*

Meats Are Weighed Raw · Ask Our Host For Cut And Cooking

DESSERTS

+ Tiramisù «Melograno Style» € 10
[1·3·7]

+ Almond, Pecan & Rice Flour Sbrisolona € 10
Mascarpone Cream [3·7·8]

+ Tris Melograno € 10
Panna Cotta, Bonet, Crème Brûlée [1·3·7·8]

+ Fresh Fruit Sorbet € 10

+ Extra-Dark Chocolate Soffice € 10
Coconut Cream · 15 Minutes Cooking Time [1·3·7]

+ Crunchy Apple & Amaretto Strudel € 10
Vanilla Cream · 15 Minutes Cooking Time [1·3·7·8]

Ask Our Host For The Perfect Dessert Wine Pairing

ALLERGENS **1** Gluten · **2** Crustaceans · **3** Eggs · **4** Fish · **5** Peanuts · **6** Soy · **7** Milk · **8** Tree Nuts · **9** Celery · **10** Mustard · **11** Sesame · **12** Sulphur Dioxide & Sulphites · **13** Lupin · **14** Molluscs – * Frozen

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGY OR INTOLERANCE · BREAD - SERVICE - COVER CHARGE € 5