

TerzoTempo
OSTERIA MODERNA
AL CASCINONE

Carne cruda di coscia di vitella "Fassona" piemontese battuta al coltello € 9,00

Girello di vitello "razza Piemontese" cotto al sale con salsa tonnata € 9,00

Insalata di gallina "Bionda di Villanova" con sedano, pinoli tostatati e Parmigiano Reggiano € 9,00

Petto d'anatra arrostito al forno su letto di insalatine di campo e aceto balsamico € 9,00

Involtini di peperone "Quadro d'Asti" arrostito al forno farciti con Robiola di Roccaverano e tonno € 9,00

Carpaccio marinato di vitello, insalatine, pomodorini e formaggio Castelfranco d'Alpeggio € 9,00

Acciughe "Rosse di Spagna" del Mare Cantabrico con bagnèt verde rustico e burro d'alpeggio € 9,00

**Gamberi in oliocottura su carciofi stufati e granella tostata di Nocciole delle Langhe € 9,00*

*Carpione misto del Terzo Tempo (petto di pollo, *trota, uovo di quaglia, zucchine, polpettine e cavolo rosso) € 9,00*

Flan caldo di zucchine nostrane, ricotta e menta su fonduta delicata di Toma Maccagno € 9,00

Timballo di melanzane gratinato al forno con pomodoro, prosciutto e Toma Raschera € 9,00

Crespella calda gratinata al forno farcita con ricotta e pere su fonduta delicata di gorgonzola € 9,00

Tomino del boscaiolo alla piastra avvolto nello speck, su letto di crema di patate al rosmarino € 9,00

Tortino in sfoglia con patate, porri e pancetta su fonduta delicata di Toma Maccagno € 9,00

**Merluzzo al vapore su letto di crema di patate all'extravergine e rosmarino, con salsa agretta di acciughe € 9,00*

**Polpo e seppie cotti a bassa temperatura su vellutata di ceci all'olio extravergine € 9,00*

**Lumache di Cherasco in guazzetto umido del vignaiolo € 9,00*

Tajarèn casalinghi all'uovo (33 tuorli) al ragù di salsiccia della tradizione € 11,00

***Gnocchi di patate rosse con baccalà, olive taggiasche e capperi € 11,00*

***Ravioli quadri astigiani al sugo d'arrosto € 11,00*

Lasagna vegetariana al forno con pomodoro, scamorza dolce e mozzarella di Bufala € 10,00

Trippa in umido bianco della tradizione Piemontese, con verdure e fagioli € 9,00

Stracotto di Manzo "Razza Piemontese" cotto a bassa temperatura alla Barbera Nizza "Cascina Nuova" € 13,00

Coniglio nostrano in casseruola sfumato alla Slarina "Cerchi" e olive taggiasche € 13,00

Stinchetto di maialino al forno glassato al Balsamico € 13,00

Guancia di "Suino Nero Piemontese" in lenta cottura agli aromi, senape e miele € 13,00

Cosciotto d'Anatra nostrana arrostito al forno agli aromi e Moscato d'Asti € 13,00

**Filetto di baccalà in umido con pomodoro, pinoli e olive taggiasche € 13,00*

Contorno: insalata mista, carote saltate, patate al forno, zucchine saltate € S.Q.

Gran plateau di formaggi tipici Piemontesi selezionati serviti con miele e mostarde (12 pz.) € 13,00

TerzoTempo
OSTERIA MODERNA
AL CASCINONE

Bunèt classico della tradizione Piemontese € 6,00

Cheesecake di ricotta "Seirass" con composta di frutti di bosco € 6,00

Torta casalinga alla Nocciola "Tonda e Gentile" delle Langhe con gelato artigianale allo zabaione € 6,00

Spuma di yogurt con frutti di bosco e scaglie di cioccolato € 6,00

Panna cotta del Terzo Tempo al profumo di camomilla con salsa mōu € 6,00

Torta fondente di cioccolato farcita con composta di lamponi, con panna montata € 6,00

Torta "Sbriciolata" tiepida alle mele con gelato artigianale al Caramello Salato € 6,00

Salame dolce di cioccolato con panna montata € 6,00

Affogato del Terzo Tempo al caffè e amaretto € 6,00

Coppetta di pesche fresche con gelato artigianale al Fior di Latte € 6,00

Crème Brulée del Terzo Tempo al caramello salato e liquirizia € 6,00

***Tiramisù semifreddo del Terzo Tempo con salsa mōu e nocciole tostate € 6,00*

***Semifreddo al torrone e gianduja in salsa di cioccolato € 6,00*

***Semifreddo al Pistacchio di Bronte con salsa al cioccolato bianco € 6,00*

Gelato artigianale alla Nocciola I.G.P. delle Langhe € 6,00

Gelato artigianale al cioccolato Fondente Belga Callebaut 811 € 6,00

Gelato artigianale al Baileys € 6,00

Gelato artigianale alla Vaniglia di Mananàra (Madagascar) € 6,00

Sorbetto artigianale al Mango e Bergamotto al profumo di Menta € 4,00

Sorbetto artigianale al Chinotto di Savona € 4,00

Sorbetto artigianale all'Uva Fragola € 4,00

Sorbetto artigianale al Limone "Femminello" di Siracusa IGP € 4,00

Caffè espresso Torrefazione Artigianale BoS Caffè € 1,50

Acqua minerale Lurisia € 2,50

In caso di allergie e/o intolleranze chiedere la lista allergeni al personale.

Vi ricordiamo che siamo a completa disposizione

Al Terzo Tempo il coperto non si paga!!

**** * PRODOTTO CONGELATO/ABBATTUTO ALL'ORIGINE***

***** PRODOTTO CHE POTREBBE AVER SUBITO ABBATTIMENTO TERMICO A TEMPERATURA NEGATIVA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL Reg. CE 852/04***

***In questo locale non c'è volutamente connessione WI-FI ,
lasciate stare il cellulare e socializzate dal vivo.***

***Vi preghiamo, nel rispetto della privacy,
di ridurre la suoneria dei telefoni cellulari.***

***Vi ricordiamo inoltre che non è consentito fumare all'interno del ristorante
a norma della legge 16 gennaio 2003 n.°3 art 51 e non è consentito l'uso della sigaretta elettronica***