

L'Osteria Al Tagliere

vuole esprimere una cucina piemontese e montana, con ricette conosciute ma proposte secondo la preparazione conservata nei ricordi degli anziani piemontesi, parenti ed anziani che hanno vissuto e vivono ancora sulle montagne alpine.

Tra i piatti della tradizione che potrete sempre trovare:

- **LE ACCIUGHE CON IL BAGNETTO VERDE** ancora fatto con la mezzaluna, permettendo di conservare il sapore del prezzemolo
- **LA BAGNA CAODA** preparata secondo la ricetta originale senza panna con una testa di aglio ogni etto di acciughe
- **LA POLENTA CON IL CINGHIALE NOSTRANO** che tutti gli anni andiamo a prendere nelle nostre valli, cacciato e certificato secondo le normative vigenti, mai acquistato negli allevamenti
- **I NOSTRI FORMAGGI** preparati con latte preso da mucche che pascolano negli alpeggi di Ostana.

Piatti e prodotti selezionati per risvegliare i sapori delle nostre valli.

