



Osteria dal Nano

• Cucina tipica Novarese •
MENÙ CENA E WEEKEND

Ogni menù include coperto, acqua, 1/4 di vino della casa e caffè.

COMPLETO

Antipasto + Primo + Secondo +
Contorno + Dolce

€ 30

PRIMO

Antipasto + Primo + Dolce

€ 25

SECONDO

Antipasto + Secondo + Contorno
+ Dolce

€ 25

Antipasti

- Antipasto completo** • salumi, formaggi e peperoni € 13
con bagna cauda 4 • 7 • 12
- Salumi** • salame della duja, fidighina, lardo 12 € 8
- Formaggi** 7 € 8
- Salumi e formaggi** 7 • 12 € 13
- Peperoni** € 8
- Peperoni con bagna cauda** 4 • 7 € 8
- Salumi e peperoni con bagna cauda** 4 • 7 • 12 € 13

Primi

- Paniscia** 9 • 12 € 12
Risotto tipico Novarese con fagioli borlotti, salame della duja e verdure.
- Ravioli** 1 • 3 • 7 • 9 € 12
Pasta fresca ripiena di carne, al burro e salvia oppure al ragù.
- Gnocchi** 1 • 7 • 9 € 12
Gnocchi di patate, al ragù oppure al gorgonzola.
- Pasta** 1 • 7 • 9 € 12
All'arrabbiata, all'amatriciana o al ragù.

Secondi

- Stufato d'asino** 1 • 9 • 12 € 12
Brasato lentamente nel vino rosso, tenero e saporito.
- Tapulon** 9 • 12 € 12
Carne d'asino tritata cotta nel vino rosso e spezie.
- Brasato** 1 • 9 • 12 € 12
Vitello brasato lentamente.
- Arrosto ai funghi** 1 • 12 € 12
Arrosto di vitello con funghi.
- Pollo alla birra** 1 • 12 € 12
Cosce di pollo cotte nella birra.
- Costine** 12 € 12
Costine di maiale, le nostre "caramelle".
- Scaloppine toma e cipolle** 1 • 7 € 12
Fettine di lonza con toma piemontese e cipolle stufate.
- Lonzino tonnato** 3 • 4 • 10 € 12
Lonza di maiale a fette con delicata salsa tonnata.
- Porchetta** € 12
Affettata e passata al forno.
- Roast beef** 10 € 12
Roast beef all'inglese, rosa e succoso, tagliato sottile.

Contorni

- Tutti i contorni** € 4
Patate al forno • carote • fagiolini • insalata mista • insalata di patate • melanzane e zucchine grigliate.

Aggiunte

- Assaggio di primo** € 5
- Assaggio di secondo** € 5
- In aggiunta a un piatto principale.*

Dolci

- Bonet** 1 • 3 • 7 • 8 € 3
Budino piemontese al cacao e amaretti.
- Panna cotta** 7 • 8 € 3
Con topping ai frutti di bosco, al cioccolato o al caramello.
- Semifreddo** 1 • 3 • 7 • 8 € 3
Al torroncino, alla meringa, al pistacchio o al cioccolato bianco.
- Affogato al caffè** 3 • 7 € 3
Gelato alla crema affogato nell'espresso caldo.

Bevande

- Acqua naturale / frizzante**
- Coca-Cola** € 3,5
- Fanta** € 3,5
- Sprite** € 3,5
- Moretti** 1 • 12 € 4,5
- Menabrea** 1 • 12 € 6
- Amari e grappe** 12 € 3

ALLERGENI • REG. UE 1169/2011

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 solfiti •
13 lupini • 14 molluschi

I piatti possono variare a seconda del giorno. Per intolleranze o allergie segnalalo al personale.

Osteria dal Nano • Corso Vercelli 48, Novara
Prenotazioni 0321 466560



Osteria dal Nano

• Cucina tipica Novarese •



L'ANIMA DELLA CASA

C'è chi giura di aver sorriso al primo cucchiaino di paniscia. Noi non lo neghiamo.

La nostra paniscia nasce piano, come le cose belle.

Il riso si prende il suo tempo, chicco dopo chicco, mentre i fagioli borlotti si sciolgono in silenzio e regalano al brodo quel colore caldo che sa di autunno.

Poi arriva il salame della duja, custodito sotto il suo grasso come un piccolo tesoro, e libera tutto il suo profumo dolce.

C'è il soffritto di cipolla e sedano che canta nella pentola, la verza che addolcisce, un mestolo di brodo dopo l'altro e un filo di vino rosso a tenere insieme la festa. Cotenna, lardo e – questo non lo diciamo a nessuno – l'ingrediente segreto del Nano fanno il resto.

È un piatto onesto e caldo, che sa di camino acceso, di domenica lunga, di gente che si vuole bene.

Diciamo che è il piatto migliore del mondo. Poi assaggi, e ci dai ragione.



RESTA IN CONTATTO CON NOI



Lascia una recensione

Raccontaci com'è andata su Google



Instagram

@osteriadalnano



Il nostro sito

www.osteriadalnano.it