



ORIGINI BISTROT  
ITALIAN TABLE STORIES

Chef Giuseppe La Salvia

# WELCOME

Origini Bistrot nasce dai principi della cultura cistercense, secondo la quale ogni monastero aveva il proprio orto: così abbiamo deciso di investire sulla terra, dove tutto nasce e inizia.

La nostra tenuta agricola ad agricoltura biologica a Santo Stefano Belbo coltiva oltre 10 ettari di frutta e verdura, rispettando la stagionalità dei prodotti e il loro ciclo naturale.

La nostra cucina è autentica e genuina, cuciniamo piatti e ricette tradizionali, vere, originali e le serviamo con il migliore degli ingredienti: il sorriso.

*Origini Bistrot finds its roots in the principles of Cistercian culture, according to which every monastery tended its own garden: thus, our decision to invest in the land, where everything takes its beginning. Our organic farm with 10 hectares of gardens is where we grow our own fruits and vegetables, paying great attention to the seasonality of products and their natural cycle.*

*Our cuisine is totally authentic and wholesome, using traditional recipes, we create genuine, original dishes and serve them with our favorite ingredient: a smile.*

Questo menu è stampato su carta realizzata con sottoprodotti di lavorazione del mais che costituiscono fino al 15% della cellulosa proveniente da albero

*This menu is printed on the paper made with processed corn by-products that constitute up to 15% of the cellulose coming from trees*



## ANTIPASTI - STARTERS

Il classico vitello tonnato  
*Traditional veal with tuna sauce*



20

Allergeni: 2, 3, 10, 11, 7

Acciughe del Cantabrico, pan brioche, burro e spuma  
al bagnetto verde  
*Cantabrian anchovies, butter bread and traditional  
"bagnet verd" foam*

21

Allergeni: 1, 2, 3, 6

Zuppetta di porcini e ceci aromatizzati al rosmarino  
e cracker alle noci  
*Porcini mushroom and chickpea soup with rosemary  
and walnut crackers*



19

Allergeni: 10, 14

La nostra insalata russa, con mela verde e tuorlo mimosa  
*Our Russian salad with green apple and egg yolk mimosa*



18

Allergeni: 2, 10, 11

Insalata d'autunno: finocchio, topinambur, radicchio, nocciole  
**Scegli tra:** gel alla pera o spuma di bagnacauda

*Autumn salad: fennel, Jerusalem artichoke, radish, hazelnuts*  
**Choose:** pear gélé or bagnacauda traditional foam



14 or 17

Allergeni: 3, 6, 14

## PRIMI - FIRST COURSES

Tjarin al ragù bianco di cinghiale  
*Homemade tjarin pasta with boar ragout*



21

Allergeni: 1, 2, 7

Gnocco alla barbabietola, salsa al Castelmagno e noci  
*Beet gnocchi with castelmango cheese sauce and walnuts*



GLUTEN FREE



HOMEMADE



VEGETARIAN

20

Allergeni: 1, 2, 6, 14

Risotto alla zucca, castagne, amaretti e salsa al blu  
*Pumpkin risotto, chestnuts, amaretti and blue cheese sauce*



GLUTEN FREE



FROM OUR GARDEN

ORIGINI SIGNATURE

21

Allergeni: 2, 6

Raviolo gobbo al sugo d' arrosto  
*Monferrato's ravioli with gravy sauce*

19

Allergeni: 1, 2, 6, 10

Garganello al nero di seppia con ragù di pesce  
*Garganello pasta with squid ink and fish ragout*



LACTOSE FREE



HOMEMADE



SUSTAINABLE FISHING

23

Allergeni: 1, 2, 3, 9

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs.*

## SECONDI - SECOND COURSES

Il nostro orto  
*Our vegetable garden*



21

Allergeni: 3, 6, 7, 14

ORIGINI SIGNATURE

Costine di maiale cotta a bassa temperatura marinata alla senape con panna acida e verdure del nostro orto  
*Slow-cooked pork ribs marinated in mustard with sour cream and vegetables from our garden*



GLUTEN FREE

22

Allergeni: 6, 7, 11

Baccalà mantecato e la sua pelle soffiata e hummus di piselli  
*Creamed codfish and pea's hummus*



SUSTAINABLE FISHING



GLUTEN FREE

25

Allergeni: 3, 6, 8

Guancia al Nebbiolo e verdure del nostro orto  
*Veal cheek with Nebbiolo sauce and vegetables from our garden*



GLUTEN FREE

24

Allergeni: 7, 10

Crema di rape e patate con porro croccante  
*Turnip and potato cream with crunchy leeks*



VEGAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



FROM OUR GARDEN

18

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs.*

## DOLCI - DESSERT

### NOCCIOLA <sup>3</sup>

Tartelletta, mousse, gelato, crumble e granella, tutto di nocciola

### HAZELNUT <sup>3</sup>

*Hazelnut tarte, mousse, ice cream, and crumble*



12

Allergeni: 1, 2, 6, 14

Tiramisù scomposto

*Broken-down tiramisù*



11

Allergeni: 1, 2, 6, 14

Mousse calda fondente, gelato al fiordilatte e crumble al caffè

*Dark chocolate mousse, homemade milk ice-cream and coffee crumble*



ORIGINI SIGNATURE

12

Allergeni: 2, 6

I nostri gelati e sorbetti artigianali

*Our ice creams and sorbets*



HOMEMADE GLUTEN FREE FROM OUR GARDEN

9

Secondo stagionalità e disponibilità - *Depending on seasonality and availability*

Allergeni: il nostro staff è a disposizione - *our staff is at your disposal*

Concludi con la nostra selezione di tea e caffè sostenibili certificati.

*End with our selection of certificate sustainable teas and coffees.*

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs.*

IL CARRELLO DEI FORMAGGI  
*OUR CHEESE SELECTION*

ASSAGGIO DEL MONACO - *THE MONK'S WAY*

Selezione di 3 formaggi  
*Selection of 3 cheeses*

**10**

FINE PASTO DEL CONTE - *THE COUNT'S AFTERDINNER*

Selezione di 5 formaggi  
*Selection of 5 cheeses*

**15**

PLATEAU SAN MAURIZIO - *PLATEAU SAN MAURIZIO*

Selezione di 7 formaggi  
*Selection of 7 cheeses*

**19**

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs*