



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

Tajarin al ragù bianco di cinghiale
Homemade tajarin pasta with boar ragout



HOMEMADE

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 ³

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

HAZELNUT ³

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*