



Osteria La Cantinella Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/barolo/osteria-la-cantinella>
Via Acqua Gelata, 4, 12060 Barolo CN, Italy
+393318076905,+393318076905 - lacantinellainlanga.it

Categories

Wines

Dessert

Vini Rossi Piemontesi - Piedmont Red Wines

Tanto Per Cominciare

Hausgemachte Frischnudeln

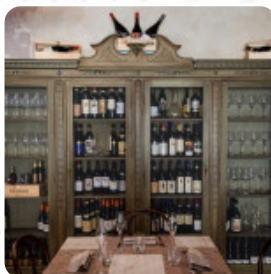
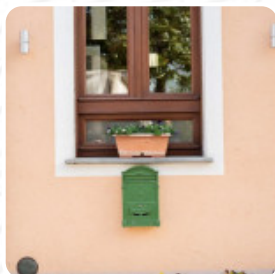
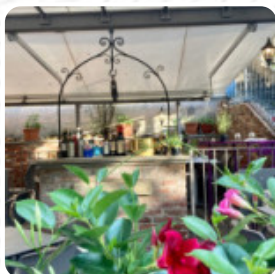
Main Courses

Primi Piatti

Appetizers

Starters

Asti



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Osteria La Cantinella Menu



Extras

WHITE TRUFFLE BY THE GRAM (TUBER MAGNATUM PICO)

Gnocchi

GNOCCHI

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

Drinks

SODAS

Schnitzel

CORDON BLEU

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Sauces

SALSA

Appetizer

TARTARE

Fish

SAND DABS

Chicken

CHICKEN CACCIATORE

Paninis

CAVOUR

Secondi Piatti

BRASATO DI VITELLO AL BAROLO

Menü Für 2 Personen

VEGETARIAN MENU

Beers

BIRRE ARTIGIANALI PIEMONTESI IN BOTTIGLIA DI VETRO DA 33 CL

Salades

D'ALBA

Hot Drinks

COFFEE

Coffee

ESPRESSO

Menu 2

PESCHE CON SORBETTO

Veg

GRINZANE

Piatto

BRASATO DI VITELLA AL BAROLO

La Carne

GRISSINOPOLI

Menu della Tradizione

TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAIONE DI MOSCATO

Cheese Selection

Osteria La Cantinella Menu



SELECTION OF RAW MILK CHEESES
FROM THE PIEDMONTESE VALLEYS

LE NOSTRE INSALATONE

CHERASCO

Ristorante

MIX ANTIPASTI DELLA CASA

Coperto

COPERTO

Grandi Piatti della Corte dei 20

TRIS DI PRIMI PIATTI

Branco

ARGILLA

New Year's Eve menu €90

SECONDO PIATTO A SCELTA

menù fisso di mare €25

PRIMO PIATTO A SCELTA

Upgrades and Add-Ons

TABLE SERVICE

Monferrato

ACCORNERO "GIULIN" SUPERIORE

Paste Ravioli E Risotti

WILD BOAR

Lingua

LINGUA D'ANELLO

Piccolo Menu

DESSERTA SCELTA

Soil types

SABBIA-ARGILLA

Caffè e Menu Coperto

MENU COPERTO

Entrées

VEAL WITH TUNA SAUCE

CANTABRIAN SEA ANCHOVIES

Pizza

CLAY

MEAT

Primi

TAJARIN AL RAGU

TAJARIN AL TARTUFO NERO

Soft Drinks

LEMONADE

BIRRA LALINA

Formaggi

FORMAGGI D.O.P.

FORMAGGI D.O.P.

Risotti

RISOTTO AL BAROLO

RISOTTO AL BAROLO

Antipasto

TRIS DI LANGA

Osteria La Cantinella Menu



SALSICCIA CRUDA DI BRA

Beverage

MINERAL WATER 75 CL SAN
PELLEGRINO PANNA

PIEDMONTESE CRAFT BEERS IN A
GLASS BOTTLE 33 CL

GÄNGE 1

CARNE CRUDA PIEMONTESE
CARNE CRUDA PIEMONTESE

Piatti

BRASATO AL BAROLO
BRASATO AL BAROLO

Notes

RICORDA
TUTTA LA PASTA È FATTA DA NOI

Dessert artigianali

HOUSE DESSERTS
HOUSE DESSERTS

Acqua e bibite

ACQUA IN BOTTIGLIA DI VETRO DA 75
CL DI SAN PELLEGRINO O PANNA
BIBITE ANALCOLICHE IN BOTTIGLIA DI
VETRO

Piatti Singoli

TACCHINELLA IN AGRODOLCE
POMODORI
MOZZARELLA DI BUFALA DI CUNEO

Grande Menu

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI
D.O.P.

TRE DOLCI IN ASSAGGIO

Uncategorized

SOFT DRINKS IN GLASS BOTTLES
DIANO

Main Course

BATTUTA OF PIEMONTESE FASSONA
TAJARIN AL POMODORO
BRASATO AL BAROLO CON CONTORNO

Menu 1

CARNE CRUDA DI VITELLO PIEMONTESE
BUNET AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
ACQUA MINERALE 0.5 LT

Pasta

RAVIOLI
PAPPARDELLE
TAJARIN AL SUGO
TAJARIN AL SUGO

Antipasti



BURRATA
BAGNA CAUDA
BAGNA CAUDA

GIARDINIERA DI VERDURE

Platters

TACOS CON TONNO DI CONIGLIO,
DRESSING ALLA SENAPE DI DIGIONE,
MIELE DI ACACIA E ANETO
PEPERONE DI CARMAGNOLA P.A.T.
RIPIENO, CAVIALE DI ACCIUGA

Osteria La Cantinella Menu



TORTINO DI FUNGHI PORCINI, RICOTTA SEIRASS, CREMA DI BLU DEL MONCENISIO

HUMUS DI CECE DI MERELLA P.A.T., TARTUFO NERO AESTIVIUM, CAVIALE DI TARTUFO NERO, CHIPS DI MAIS

Restaurant Category

DESSERT

VEGETARIAN

ITALIAN

VEGAN

Siamo a metà dell'opera

TAJARIN 36 TUORLI CON RAGU DI SALSICCIA

PLIN AI TRE ARROSTI, RIGOROSAMENTE FATTI A MANO, CON IL LORO FONDO

GNOCCHI DELLA CASA CON CREMA DI MELANZANE, POMODORINI CONFIT E BURRATA

GNOCCHI DELLA CASA CON CASTELMAGNO

First Courses

TAJARIN 4 TUORLI NOODLES WITH RAGÙ SAUCE

PLIN (RAVIOLI) WITH THREE ROASTS AND BROWN SAUCE

POTATO GNOCCHI WITH LANGHE I.G.P. HAZELNUT CRUMBLE

FRESH HOMEMADE PASTA WITH VERDUNO P.A.T. SAUSAGE RAGU (VEAL MINCE)

BLACK SQUID INK TAGLIATELLE WITH SICILIAN SQUID RAGÙ IN BARBERA D'ALBA WINE, CHOPPED DRIED TOMATOES

SAVOY CABBAGE AND PUMPKIN CREAM WITH BLACK GARLIC

Secondi A Nessuno

BRASATO DI VITELLA AL BAROLO, SCHIACCIATA DI PATATE DI ENTRACQUE

GRISSINOPOLI (350 GR. DI COSTATA DI FASSONA IMPANATA NEI GRISSINI ARTIGIANALI COTTA NEL BURRO CHIARIFICATO), MAIONESE FATTA IN CASA, INSALATA RICCIA CON VINAIGRETTE SECONDO TRADIZIONE

CARRÈ D'AGNELLO SCOTTATO CON PANURE DI ERBETTE E COSTINA ALLO SCOTTADITO, SALSA AJOLI, BAGNETTO ROSSO, PATATE NOVELLE

MELANZANA IN DOPPIA COTTURA, CREMA DI POMODORI CILIEGINO, SALSA AL BASILICO, CREMA DI MANDORLA

CAGNELO SCOTTATO CON PANURE IBETTE

MELANZANA IN DOPPIA COTTURA

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

APPETIZER

FISH

NOODLES

SOUP

DESSERTS

Starters



RAVIOLI DEL PLIN

CARNE CRUDA DI FASSONA PIEMONTESE CON TARTUFO NERO ESTIVO

PROSCIUTTO DI AGNELLO SAMBUCANO CON BURRATA E INSALATINA

BAGNA CAUDA CON PEPERONI ARROSTITI

INSALATA RUSSA ALLA PIEMONTESE

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Osteria La Cantinella Menu



ASSAGGIO DI LANGA

Asti

DACASTO "CAMP RIOND" SUPERIORE

ELIO PERRONE "MONGOVONE"
SUPERIORE

ELIO PERRONE "TASMORCAN"

SCARPA "LA BOGLIONA" SUPERIORE

TENUTA OLIM BAUDA "LA VILLA"

TENUTA OLIM BAUDA "LE ROCCHETTE"

VITE COLTE "LA LUNA E I FALÒ"
SUPERIORE

Barolo soils

VERDUNO

RODDI

LA MORRA

CASTIGLIONE FALLETTO

BAROLO MONFORTE

NOVELLO D'ALBA

SERRALUNGA D'ALBA

Main Courses

SLAW-CENKED VEAL IN BAROLO
D.O.C.G. WINE

BAKED BLACK PIG FILET FROM THE
VILLAGE LOMELLINA P.A.T.

FASSONA VEAL TONGUE

CELERY STEAK BREADED IN PEA
PANKO

SLOW COOKED VEAL CHEEK

BRAISED BLACK CHICKEN FROM
LOMELLINA WITH ENTRACQUE P.A.T.
PUREE

VEAL TONGUE WITH BEETROOT AND
BAGNET ROSS (PIEDMONTESE SAUCE
MADE WITH TOMATOES, PEPPERS,
ONION, AND SPICES), P.A.T. JERUSALEM
ARTICHOKE

POACHED COD, P.A.T. PEPPERS FROM
CARMAGNOLA, D.O.P. TAGGIASCA
OLIVES

ROASTED CAULIFLOWER WITH ITS OWN
HUMMUS, SAFFRON FROM MONFORTE
D'ALBA SAUCE

Primi Piatti

TAJARIN, SOLO TUORLI, A RAGÙ DI
SALSICCIA DI VERDUNO

TAJARIN, SOLO TUORLI, AL BURRO DI
MONTAGNA

RISOTTO CARNAROLI AL BAROLO
D'ANNATA

PAPPARDELLE AL PESTO DI RUCOLA E
NOCCIOLE

TONNO DI CONIGLIO CON OLIVE DI
NOCELLARA E LA NOSTRA
GIARDINIERA

GNOCCHI DI PATATE CON RASCHERA E
TARTUFO NERO ESTIVO

FARINATA DI CECI CON SEIRASS DI
PECORA

VELLUTATA DI ZUCCA CON CREMA AL
PARMIGIANO

UOVO POCHÉ

Appetizers

PIEDMONT PICKLED VEGETABLES,
HARD-BOILED EGGS, BLACK OLIVE
POWDER

PINK VEAL WITH TRADITIONAL TUNA
SAUCE

HANDCUT FASSONA BATTUTA 24-
MONTH PARMIGIANO REGGIANO CREAM

Osteria La Cantinella Menu



POACHED EGG, BERGESE CHEESE
FONDUE, SEARED PORCINI
MUSHROOMS, BLACK TRUFFLE CAVIAR,
POTATO CRUMBLE

PINK VEAL WITH TRADITIONAL TUNA
SAUCE

CRISPY PUMPKIN ALMOND BECHAMEL

POACHED EGG CHEESE FONDUE,
SEARED OCTIN MUSHROOMS, BLACK
CAVIAR, POTATO CRUMBLE

SALMON TROUT TARTARE, ROERO AS
D.C.G WINE CREAM, BRIOCHE BREAD

CRISPY PUMPKIN, ALMOND BECHAMEL

Ingredients Used



CARAMEL

BEEF

CHEESE

PARMESAN

SAUSAGE

PORK MEAT

HAM

CHEESE

PESTO

Hausgemachte Frischnudeln

TAJARIN 40 TUORI, RAGÚ BIANCO DI
SALSICCIA DI VERDUNO

PLIN AI TRE ARROSTI (MAIALE,
CONIGLIO, MANZO), FONDO BRUNO

RAVIOLI LANGAROLI RIPIENI DI RICOTTA
SEIRASS, PESTO DI RUCOLA, LIME,
BOTTARGA

GNOCCHI DI PATATE DI ENTRACQUE,
CREMA DI MELANZANE, OLIVE
TAGGIASCHE, CAPPERI, POMODORI
DATTERINI, STRACCIATELLA DI
BURRATA

TAGLIOLINI PREPARATI CON ZUCCHINE
DOLCI, GAZPACHO, PEPERONI
LAMELLE, MANDORLE CROCCANTI

TAJARIN 40 TUORLI

PLIN AI TRE ARROSTI

RAVIOLI LANGAROLI

GNOCCHI DI PATATE DI ENTRACQUE

TÒ MANDORLE CROCCANTI

Tanto Per Cominciare

TAGLIERE DI LANGA

INSALATA RICCIA CON CROSTINI DI
PANE AROMATIZZATO

VITELLO TONNATO, FRUTTI DI CAPPERI

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO,
BURRO D'ALPEGGIO SALÉE, FOCACCIA
ROMANA

GIARDINIERA DI VERDURE, MAIONESE
VEGANA AL DRAGONCELLO

VITELLO IN DOPPIA COTTURA CON
SALSA TONNATA E POLVERE DI
CAPPERI

UOVO POCHÈ CON FONDUTA DI
RASCHERA E NOCCIOLE TOSTATE I.G.P.

"ASSAGGIO DELLE LANGHE",
ANTIPASTI MISTI PIEMONTESI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
SELEZIONATI DAL NOSTRO CHEF

L'OROLOGIO DELLE LANGHE,
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI TIPICI
CON CONFETTURE DI STAGIONE

INSALATA DI POMODORO CON BASILICO

TARTAR DI FASSONA AL COLTELLO

Dessert



TARTUFO

SORBET

PANNA COTTA

Osteria La Cantinella Menu



TIRAMISU

ICE CREAM

CARAMEL PUDDING

BROWNIE

BROWNIES

ANCIENT HAZELNUT CAKE

GIANDUIOTTO BONET WITH
CAMELIZED PEARS

MADERNASSA DEL ROERO P.A.T.

CUNEO I.G.P. CHESTNUT TART,
GIANDUJA

TARTE TATIN

Vini Rossi Piemontesi - Piedmont Red Wines

ABBONA MARZIANO "RINALDI"

AZELIA "PUNTA"

CA' DEL BAIO "PAOLINA"

CARLO GIACOSA "LINA"

CASCINA ADELAIDE "AMABILIN"
SUPERIORE

CLAUDIO ALARIO "VALLETTA"
SUPERIORE

DAMILANO "LABLU"

ELVIO COGNO "PRE-PHYLLOXERA"

GIUSEPPE NEGRO "PULIN" SUPERIORE

MARCHESI DI BAROLO "PEIRAGAL"

MOLINO MAURO "LEGATTERE®"

PIO CESARE "FIDES VIGNA MOSCONI"
SUPERIORE

PODERE ROCCHIE DEI MANZONI DI
VALENTINO "SORITO MOSCONI"
SUPERIORE

Wines

BAROLO ANNATA 2004

GRAPPE BARALE RISERVA BUSSIA 2004

FONTANAFREDDA E. DI MIR LAZZARITO
2004

BERTA BARBERA MONPRD

CARO BRIC BERTA BRACHETTO

PIASI PAOLO SCAVINO 2004

BERTA ROCCANIVO ANNATA 2001

MAROLO BAROLO 9 ANNI PAOLO
SCAVINO

CAROBRIC 2001

MAROLO BAROLO 12 ANNI ANNATA 2000

MAROLO BAROLO RISERVA BUSSIA
2000

MAROLO NEBBIOLO MANZONI 2000

MAROLO BARBERA MONRIONDO
PRESSEDA 2000

MAROLO ARNEIS ANNATA 1999

GAJA COSTA RUSSI PAOLO SCAVINO

CAROBRIC MAGNUM LT. 1.5 1999

MARCHESI DI BAROLO BAROLO 1999

MARCHESI DI BAROLO MOSCATO
ANNATA 1998

BAROLO BARRIQUES CHIARLO TERRE
DA VINO 1998

MARZIANO PRESSEDA 1998

BAROLO ANNATA 1997

BAROLO CHINATO FREDDA LA ROSA
TERRE DA VINO 1997

CHIARLO CEREQUIO 1997

CHIARLO CANNUBI 1997

RISERVA BUSSIA 1995

BAROLO ANNATA 1999

PAOLO SCAVINO CARO BRIC MAGNUM
LT.1.5 1999

ANNATA 1998

ANNATA 1996

Osteria La Cantinella Menu



ANNATA 1995

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Osteria La Cantinella Menu



Osteria La Cantinella

Via Acqua Gelata, 4, 12060
Barolo CN, Italy

Opening Hours:
Saturday 12:00-15:00 19:30-
21:30

Made with [Menu](#)

