



OSTERIA SINELLA



SCANSIONA QUI
PER CONNETTERTI AL NOSTRO WIFI

**NON SI EFFETTUANO
CONTI SEPARATI**

IN CASO DI QUALSIASI PROBLEMA DI ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALIMENTARI SI PREGA GENTILMENTE DI COMUNICARLO AL PERSONALE

ANTIPASTI

Brandacujun -12

Acciughe del cantabrico, burro aromatizzato alle erbe,

bagnetto verde e pane di segale nero - 10

Flan di baccalà*, parmentier e speck croccante - 10

Soute di mare-15

Zuppetta di moscardini -12

Tartare di tonno (180g)-15



OSTERIA SINELLA

PRIMI

Spaghetto Rummo di Sinella - 18

Chitarra alla carbonara di mare con speck
di spada - 12

Scialatielli con vongole e bottarga - 16

Linguine con acciuga, burratina, lime e
mollica croccante - 13

Tagliolini al nero di seppia, scampi e
pomodorino - 15

Cavatelli alla tindari(spada melanzane
ricotta salata)- 14

Gnocchi ai gamberi-15



OSTERIA SINELLA

SECONDI

Pescato del giorno alla mediterranea - 16

Mistu Pesci (frittura di mare, calamari,
ciuffettini, gamberone) - 18

Pescatrice bardata al lardo patanegra e
verdura di stagione -14

Tagliata di tonno con cipolle caramellate-16

Calamaretti ripieni su parmantier e cozze --14

Ombina al forno con verdura-20

Salmone al forno co verdure-18



OSTERIA SINELLA

E DAL PIEMONTE A "Km 0"

Battuta di Fassone - 12
Vitello tonnato -12
Misto piemontese-14
Peperoni con bagna cauda - 10
Flan di verdura con fonduta - 10
Acciughe al verde - 10
Tagliolino "30 tuorli" al ragù di salsiccia - 12
Agnolotti sugo arrosto o burron e salvia-14
Tagliata di Fassone con verdure-18
Lumache al verde o piccanti-14
Ravioles della Valvaraita burro e timo-12
Ravioli di magro-12
Guancia brasata (cbt).17



OSTERIA SINELLA

VINI BIANCHI

SAUVIGNON BLANC Cupa D'or (L'Autin, Barge Cuneo)	18
GEWURTZTRAMINER KALTERN (Cantina Kalterei Alto Adige)	24
RIBOLLA GIALLA Le Monde (Cantina Arcadia, Venezia Giulia)	18
CODA DI VOLPE (Masseria Frattasi, Campania)	22
FIANO Beneventano (Masseria Frattasi, Campania)	18
FALANGHINA Bonea (Masseria Frattasi, Campania)	18
VERMENTINO Primo Bianco (Cantina Mesa, Sardegna)	18
CATARRATTO (Tenute Orestiadi, Sicilia)	16
NASCETTA langhe doc (belcolle) (Cantine L'Autin, Barge, Piemonte)	18
ROER ARNEIS docg "LAPAS" (Azienda Mo, Cisterna d'Asti, Piemonte)	16
PECORINO CHRONICON (zaccagnini)	17
ROSATO DEL TABURNO (Masseria Frattasi, Campania)	18
ROSA DEL GOLFO Rosato (Rosato del Salento)	18
PINOT GRIGIO RAMATO (Pietramontis)	25



OSTERIA SINELLA

VINI ROSSI

BARBERA D'Asti	14
(M. Marengo, Castagnole Monferrato)	
BARBERA D'Alba Battiglione	20
(R. Ratti, La Morra Cuneo)	
BARBERA DALba Superiore	18
(cantina Belcolle)	
BARBERA D'Asti	15
(Cantina Nicola, Cocconato Monferrato)	
NEBBIOLO Delle Langhe	16
(F. Casetta az. Montà CN)	
NEBBIOLO Ochetti (Ratti)	25
NEBBIOLO D'ALBA (Belcolle)	18
RUCHE CASTAGNOLE (Marengo)	20
CHIANTI"GINEPRONE"(Col d'orcica)	18
PINOT NERO Renero	22
(L'Autin, Barge Cuneo)	
BARBARESCO DOCG (belcolle)	34
REFOSCO dal peduncolo rosso (ai galli)	15
FREISA VIVACE (balbiano)	17
AGLIANICO Beneventano	17
(Masseria Frattasi, Campania)	
DOLCETTO di Diana d'Alba	14
(Castella)	
VERDUNO PELAVERGA	18
(Cantina BelColle, Santo StefanoPiemonte)	



OSTERIA SINELLA

BOLLICINE

PROSECCO Superiore Valdobbiadene	18
SALISA TRENTO doc	40
FRANCIACORTA ARCADIA(lantieri)	48
ALTA LANGA Cuvage	30
(cuvage piemonte)	
Prosecco tappo spago (Borgo Molino)	15
FRANCIACORTA Ca' del Bosco	45
(Ca' del Bosco, Lombardia)	
ELI BRUT ROSE'	25
(Cantine L'Autin, Barge, Piemonte)	
PAS DOSÈ METODO CLASSICO	25
<i>affinato nelle miniere di talco della</i>	
<i>Germanasca (Cantina l' autin di Pinerolo)</i>	



OSTERIA SINELLA

VINO DELLA CASA

1/4l. 4€

0,5l. 8€

1l. 12 €

ICHNUSA non filtrata	4/5
SPRIZ	7
GIN TONIC	7
AMARI	4
DISTILLATI	4/7
BIBITE	4
CAFFE'	2
ACQUA microfiltrata (1l.)	2

CONTORNO DEL GIORNO 5 /7

DOLCI DELLA CASA 5/6

COPERTO 2,50 €

*i prodotti usati in questa attività possono essere freschi, congelati o surgelati all'origine; secondo la reperibilità sul mercato. Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati in questa azienda possono essere contenuti prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze, come previsto dall'allegato II del regolamento (UE) n.1169/2011 visionabili nell'apposita documentazione da chiedere al personale **si prega di informare tempestivamente il personale per allergie e intolleranze.



OSTERIA SINELLA



OSTERIA SINELLA

DOPO CAFFE'

Barolo Chinato Cocchi - 7

Passito di Colosi - 5

Zibibbo - 4

Grappa Marolo Gialla - 7

Malvasia Gilli - 15(bottiglia)

Moscato d'Asti (Bosio) - 15(bottiglia)

Vermouth "Dopo Teatro" Cocchi - 5

Rum Barcelo Anejo (Domenicano) -7

Irish Whiskey Jameson (Triple Distilled) - 7

Armagnac - 7

Amaro Baratier (Bernard) - *Sette diversi tipi*

di erbe - 4

Amaretto (Bernard) - *Liquore Mandorlato* - 4

Elixir Serpoul (Bernard) - *Timo Serpillo* - 4



OSTERIA SINELLA



OSTERIA SINELLA