

GRUGLIASCO

C.so

F.lli Cervi 57

Tel.

377.22.98.853

# Osteria dei 5 piatti

*cultura del cibo e passione*

## MANIFESTO DELL'OSTERIA DEI 5 PIATTI

**L'Osteria dei Cinque Piatti** accoglie gli ospiti come "amici" e garantisce loro tutte le attenzioni possibili secondo il principio della "gioia del buon vivere" e della schietta "convivialità".

**L'Osteria dei Cinque Piatti** usa prevalentemente in cucina i prodotti del territorio e si impegna a valorizzare i "saperi" e i "sapori" del territorio medesimo.

**L'Osteria dei Cinque Piatti** si impegna alla trasparenza nei confronti degli ospiti e indica, in tutti i suoi menù, origine, provenienza e produttore di tutte le materie prime utilizzate in cucina.

**L'Osteria dei Cinque Piatti** è attenta alle intolleranze alimentari e, ove possibile non utilizza ricette con fonti di glutine e derivati dal latte oppure garantisce gli stessi piatti cucinati con ingredienti sostitutivi e sempre disponibili.

**L'Osteria dei Cinque Piatti** propone un menù fisso settimanale composto da **cinque piatti**, comprendenti due antipasti, un primo, un secondo e un dolce, garantendo che sono cotti espresso per quel giorno e tiene a disposizione un'alternativa da cucinarsi sul momento per gli eventuali ospiti che dichiarino particolari preclusioni fisiche, etiche o religiose nei confronti di qualche ingrediente previsto nelle ricette della settimana.

**L'Osteria dei Cinque Piatti** propone nel corso dell'anno un minimo di 48 rotazioni del menù settimanale, onde offrire ai suoi ospiti ripetute occasioni per gustare una gamma molto ampia di specialità enogastronomiche di eccellenza preparate in cucina.

**L'Osteria dei Cinque Piatti** utilizza per le cotture solo olio extra vergine di oliva italiano, dichiarando in menù il cultivar o il blend, e solo burro di affioramento italiano.

**L'Osteria dei Cinque Piatti** non utilizza nelle sue ricette additivi, insaporitori, conservanti e coloranti.

**L'Osteria dei Cinque Piatti** propone periodicamente un programma di cene tematiche in cui si valorizzino i "saperi" di culture enogastronomiche di ricorrenza o di provenienze diverse.

**L'Osteria dei Cinque Piatti** promuove in tutti i suoi aspetti e sotto ogni forma "la cultura del cibo" e il rispetto della "sacralità" del cibo medesimo.