

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

- uovo, tomino e tartufo al cartoccio - € 15
- baccalà mantecato e peperoni - € 14
- trota affumicata in casa, misticanza croccante e pan brioches - € 13
- mozzarella di bufala, gelato al pomodoro e pesto - € 13
- tartare di manzetta alla mediterranea (*pomodori confit, capperi, olive e parmigiano*) - € 14

- 13 € - gnocchi alla romana gratinati con ragù bianco e funghi
- 14 € - maccheroncini al pomodoro, salsiccia e Bagoss
- 17 € - spaghetti con zucchine e tartufo
- 15 € - casoncelli alla bresciana con crema al parmigiano
- 12 € - zuppa d'orzo e verdure profumata al timo

PRIMI

SECONDI

- nodino alla griglia, tartufo e patate rosolate - € 21
- tagliata di manzetta al sugo d'arrosto, purè di patate e spinaci - € 18
- manzo all'olio con polenta - € 16
- moscardini in umido con fagioli risina e bruschetta - € 16
- coregone in carpione e le sue verdure - € 16
- lucio in salsa verde con schiacciata di patate - € 17

- 13 € - piatto di salumi da noi prodotti
- 10 € - il salame tipico di nostra produzione con giardiniera
- 13 € - la nostra selezione di formaggi
- 5 € - contorni del giorno

E ...

DOLCI

- tiramisù - € 7
- caviale al cocco, passionfruit e lime - € 7
- sorbetto del giorno - € 7
- gelato al cioccolato - € 7
- meringata allo yogurt e lamponi - € 7
- sfoglia alla nocciola - € 7

MENU DEGUSTAZIONE

* i menù, per la loro complessità, sono serviti solo per tutto il tavolo

45 € - CLASSICI

- baccalà mantecato e peperoni
- maccheroncini al pomodoro, salsiccia e Bagoss
- manzo all'olio con polenta
- meringata allo yogurt e lamponi
- abbinamento vini - 3 calici - € 12

un percorso
a sorpresa composto
da sei portate scelte
dal nostro chef

TENTAZIONI - € 55

abbinamento vini - 4 calici - 16 €

pane, grissini e cialda di polenta sono fatti in casa - coperto - € 3

in caso di allergie e/o intolleranze vi preghiamo di informarci e richiedere l'apposita copia menù con dettaglio degli allergeni
l'osteria attua una procedura di gestione allergeni secondo regolamento CE 1169\2011. Alcuni Prodotti, da noi acquistati freschi,
subiscono un abbattimento a -35° per ragioni di bonifica e per poter essere consumati crudi Reg. (CE) 853/200