

## **Menù i classici dell' Osteria**

Piccolo aperitivo

Poker di assaggi dei nostri antipasti

Maccheroncini trafilati in casa con Bagoss e olive Taggiasche

Manzo all'olio con soffice di patate

Pre-dessert

Mantecato alla vaniglia del Madagascar

€ 45,00

Percorso vini (3 calici) € 14,00

(Coperto compreso in entrambi i menù)

## **Menù Tentazioni**

Percorso a sorpresa di 6 portate

€ 55,00

Percorso vini (4 calici) € 18,00

**Il menù degustazione, per la sua complessità, è servito per tutti i commensali**

L'osteria attua una procedura di gestione allergeni secondo regolamento CE 1169\2011  
Su richiesta degli interessati è disponibile il libro " Allergeni "

## Antipasti

Uovo, tomino e tartufo	€ 14,00
Crudo di gamberi, neve di mozzarella di bufala e mango	€ 16,00
Tartar di manzetta con capperi di Gargnano, crema al tonno	€ 14,00
Poker di assaggi dei nostri antipasti	€ 17,00
Prosciutto crudo di Parma "Pio Tosini" e pan brioche	€ 13,00

## Primi piatti

Ricciarelle ai tre pomodori con stracciatella di burrata	€ 14,00
Maccheroncini trafilati in casa con bagoss e olive taggiasche	€ 14,00
Orzo biologico spadellato all'orientale con polipo e pistacchio	€ 14,00
Spghettini all'uovo fatti in casa , tartufo e zucchine	€ 16,00
La crema di pastinaca, curry, cozze e noodles di patate	€ 13,00

**Pane, grissini e cialda di polenta fatti in casa**

## Carni

Barbina di manzo alla piastra, aceto balsamico ed erbe di campo € 18,00

Guancetta di vitello al caffelatte e morbido di patata ratte € 19,00

Manzo all'olio con polentina di Storo € 16,00

## Pesci

Salmerino di torrente al limone e patate, in carta fata € 17,00

Cappuccino di mousse di tinca e peperonata € 16,00

Trippe di baccalà in umido con fagioli risina di Spello € 16,00

## Né Carne Né Pesce

Sformato di piselli con pomodori datterini € 12,00

La nostra selezione di formaggi € 12,00

Coperto € 3,00

Alcuni Prodotti, da noi acquistati freschi subiscono un abbattimento a -A35 per ragioni di bonifica e per poter essere consumati crudi Reg. (CE)853/200

## Dolci

Panna e... fragole Candonga	€ 8,00
Creme caramel al cioccolato bianco, lamponi e streusel alla cannella	€ 8,00
Gioco di Sacher	€ 8,00
Sorbetto al mango naturale, acqua di ananas e lime	€ 8,00
Mantecato al momento alla vaniglia del Madagascar	€ 7,00
Granita alla sambuca con spuma al caffè	€ 7,00

## Vini da dessert al bicchiere

Moscato d'Asti " Vigna senza nome " <b>Braida</b>	€ 6,00 / € 18,00
" Sole di Dario " <b>Cantrina</b>	€ 8,00 / € 32,00
" Tre Filer " <b>Ca dei Frati</b>	€ 6,00 / € 20,00
Passito di Pantelleria " Ben Rye " <b>Donnafugata</b>	€ 9,00 / € 34,00
Recioto della Valpolicella Classico " <b>Ca dei Maghi</b> "	€ 6,00 / € 35,00
Barolo chinato <b>Fontanafredda</b>	€ 8,00 / € 35,00
Sauternes <b>Castelneu de Suduiraut</b>	€ 10,00