

Degustazioni dell'Osteria

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

Classici € 45,00

Baccalà mantecato e insalata di pomodori

Maccheroncini trafiletti in casa con Bagoss e olive taggiasche

Pasticcio di agnello al cucchiaio

Predessert

Il nostro gelato alla vaniglia del Madagascar
e i suoi accompagnamenti

Percorso vini in abbinamento, 3 calici € 15,00

Tentazioni € 55,00

Percorso a sorpresa di 6 portate

Percorso vini in abbinamento, 4 calici € 20,00

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

Antipasti

Uovo, tomino e tartufo al cartoccio	€ 14,00
Baccalà mantecato e insalata di pomodori	€ 14,00
Tartar di manzetta con salsa di foie gras	€ 16,00
Poker di assaggi dei nostri antipasti	€ 18,00
Mozzarella di bufala Aversana 500 g – min. 2 persone con capperi, alici e passata di pomodoro	€ 26,00

Primi piatti

Spaghetti trafilati in casa con zucchine e tartufo	€ 17,00
Maccheroncini, bagoss, pomodoro e olive taggiasche	€ 14,00
Conchiglie fredde, sardine di lago essicate, burrata e peperoni	€ 15,00
Casoncello alla bresciana, burro nostrano, formaggio Maniva	€ 15,00
Crema di pastinaca e curry con noodles di patate e cozze	€ 13,00

Carni

Barbina di manzo, salsa tonnata e sugo d'arrosto	€ 18,00
Pasticcio di agnello al cucchiaio	€ 17,00
Guancetta di vitello al caffelatte e morbido di patate Ratte	€ 19,00

Pesci

Moscardini, aglio, olio e peperoncino con polentina	€ 16,00
Capessante panate alla puttanesca	€ 20,00
Pesce di lago in carpione e verdure in agrodolce	€ 16,00

Né Carne né Pesce

Sformato di piselli e pomodoro datterino	€ 12,00
La nostra selezione di formaggi locali	€ 13,00

Coperto € 3,00 - pane, grissini e cialda di polenta sono fatti in casa

Dolci

Canéle di Bordeaux e insalatina di frutta	€ 8,00
Torta Barozzi con crema alle mandorle	€ 8,00
Cioccolato, pere e cocco	€ 8,00
Gelato alle arachidi salate e granita al Sanbitter	€ 8,00
Sorbetto del giorno	€ 8,00
Il nostro mantecato alla vaniglia del Madagascar e i suoi accompagnamenti	€ 8,00

Vini da dessert

Moscato d'Asti "Vigna senza nome" Braida	€ 18,00
Bio Aleatico Polvanera	€ 5,00 / € 22,00
"Sole di Dario" Cantrina	€ 8,00 / € 32,00
Passito di Pantelleria "Ben Rye" Donnafugata	€ 9,00 / € 34,00
Recioto della Valpolicella Classico Capitel Fontana	€ 8,00 / € 35,00
Barolo chinato Fontanafredda	€ 8,00 / € 35,00
Sauternes Castelneu de Suduiraut	€ 10,00

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