

MENU DEGUSTAZIONE
TUTTO TARTUFO

Il menù viene servito per tutto il tavolo.

— 65 —
EURO

Uovo cotto a 63°, spuma al parmigiano, tartufo

Spaghettono zucchine e tartufo

Petto di faraona, topinambur, tartufo

Bossolà e zabaione al kumquat

MENU DEGUSTAZIONE
ACQUA DOLCE

Il menù viene servito per tutto il tavolo.

— 46 —
EURO

Trota marinata agli agrumi e citronette alla mela verde

Conchiglie al salmerino e pane croccante

Luccio alla Portesina, polenta di Storo

Sorbetto al limone e zuppetta di frutta di stagione

I menu degustazione non includono bevande.

Ai menu degustazione non viene applicato il prezzo del coperto.

ANTIPASTI

Vitello tonnato 18 €

Baccalà mantecato e pomodori 20 €

Trota marinata agli agrumi e citronette alla mela verde 19 €

Uovo cotto a 63°, spuma al parmigiano, tartufo 21 €

Tartare di manzetta, maionese all'aglio nero e lenticchie fritte 20 €

PRIMI

Gnocchi alla romana e ragout d'anatra 18 €

Spaghettono zucchine e tartufo 23 €

Crema di piselli e stracciatella di burrata 16 €

Conchiglie al salmerino e pane croccante 19 €

Maccheroncini al Bagoss, pomodoro e olive taggiasche 18 €

SECONDI

Coregone in carpione e le sue verdure 23 €

Polpo grigliato, spinaci spadellati, salsa olandese 25 €

Petto di faraona, purè di topinambur, tartufo 26 €

Pluma di maiale iberico, spuma di patate, salsa teriyaki 25 €

Controfiletto alla griglia, sugo d'arrosto, patate spadellate 25 €

Luccio alla Portesina, polenta di Storo 24 €

...

Piatto di affettati di nostra produzione e giardiniera 19 €

Selezione di formaggi 19 € (mezza porzione 12 €)

DOLCI

Bossolà e zabaione al kumquat 9 €

Caviale al cocco e salsa al passionfruit 9 €

Pane, cioccolato e nocciole sabbiato 9 €

Spumone alla vaniglia del Madagascar affogato al caffè 9 €

Sorbetto al limone e zuppetta di frutta di stagione 9 €

Tutta la pasta fresca presente nel menù è di nostra produzione - coperto € 3,5

In caso di allergie o intolleranze vi preghiamo di informarci e richiedere l'apposito menù con il 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.