

MENU DEGUSTAZIONE

## TUTTO TARTUFO

Il menu viene servito a tutto il tavolo.

- 68 -  
EURO

*Tartare di manzo con maionese e tartufo fresco*

*Spaghettono con zucchine e tartufo*

*Petto di faraona, topinambur e tartufo*

*Bossolà e zabaione al kumquat*

MENU DEGUSTAZIONE

## ACQUA DOLCE

Il menu viene servito a tutto il tavolo.

- 48 -  
EURO

*Trota marinata agli agrumi, crema di mandorla e aneto*

*Conchiglie al salmerino e pane croccante*

*Luccio alla Portesina e polenta di Storo*

*Sorbetto al mango e zuppetta di ananas fresco*

Per i tavoli con più di cinque persone,  
è richiesta la scelta tra i due menù degustazione.

I menu degustazione non includono bevande.  
Non viene applicato il prezzo del coperto.

## ANTIPASTI

Carpaccio con formaggio Tombea e gelato alla senape 20 €

Trota marinata agli agrumi, crema di mandorla e aneto 22 €

Uovo cotto a 63° alla carbonara e spuma di pecorino 20 €

Tartare di manzo con maionese e tartufo fresco 24 €

Vitello tonnato 21 €

## PRIMI

Gnocchi alla romana con ragù alla bolognese 20 €

Spaghettono con zucchine e tartufo 25 €

Crema di piselli e stracciatella di burrata 18 €

Conchiglie al salmerino e pane croccante 21 €

Maccheroncini al Bagoss, pomodoro e olive taggiasche 20 €

## SECONDI

Merluzzo al cartoccio in guazzetto di pomodoro datterino 27 €

Polpo grigliato, spinaci spadellati e salsa olandese 27 €

Luccio alla Portesina con polenta di Storo 25 €

Petto di faraona, purè di topinambur e tartufo 29 €

Pluma di maiale iberico, crema di carote e zenzero e salsa teriyaki 27 €

Controfiletto alla griglia, salsa al pepe verde e patate spadellate 27 €

...

Piatto di salumi misti e zucchine in agrodolce 21 €

Selezione di formaggi 22 € (mezza porzione 15 €)

**Tutta la pasta fresca presente nel menù è di nostra produzione - coperto 4 €**

**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) 853/2004.