

MENÙ OSTERIA

perchè, in fondo, un'osteria deve poter essere un'osteria
after all, an osteria must be able to be an osteria

Alcune produzioni giornaliere della casa possono occasionalmente essere state sottoposte alla procedura di abbattimento
per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute
Some of our food may occasionally have been subjected to the blast chilling procedure to comply
with the regulations of the Italian Health Department

antipasti / starters

- Fagottini di verza, patate e Morlacco piatto vegetariano
vegetarian dish 9
Savoy cabbage dumplings with potatoes and Morlacco cheese
- Pesce sciabola in saor di zucca 10
Silver scabbardfish in a sweet and sour sauce of pumpkin
- Tartare di Sorana nostrana 12
Local heifer tartare
- Lardo di Arnard DOP con focaccia alle pere e rosmarino 10
PDO Lardo di Anard with pear and rosemary focaccia bread

primi / first courses

- Pasta e fasoì piatto vegetariano
vegetarian dish 9
Pasta and beans soup
- Bigoli e Broccolo DOP de Bassan in salsa 10
Bigoli and PDO Broccoli of Bassano in a sweet and sour sauce
- Ravioli al cavolo nero, zucca e Patanegra 11
Homemade ravioli with black cabbage, pumpkin and Patanegra ham
- Casarecce con radicchio di Treviso IGP e salsiccia 10
Fresh egg pasta with PGI Trevisano radicchio and sausage

secondi / main courses

- Scamorza, polenta e radicchio tardivo piatto vegetariano
vegetarian dish 15
di Treviso IGP alla piastra
Scamorza cheese, *polenta* and grilled PGI late Trevisano radicchio
- Ricciola arrostita con carciofi alla maggiorana 18
Roasted amberjack with marjoram artichokes
- Musetto con purè di patate e cren 16
Boiled pork sausage with potato puree and horseradish sauce
- Brasato di manzo al Valpolicella Ripasso DOC, 17
timballo di ceci e chips di topinambur
Braised beef with DOC Valpolicella Ripasso wine, chickpea timbale and topinambur chips

Alcune produzioni giornaliere della casa possono occasionalmente essere state sottoposte alla procedura di abbattimento per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute
Some of our food may occasionally have been subjected to the blast chilling procedure to comply with the regulations of the Italian Health Department