

# 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

Variazioni di radicchio piatto vegetariano  
vegetarian dish 10  
*Radicchio* trilogy

Baccalà mantecato con crostoni di pane ai cereali 11  
Creamed codfish with cereal big croutons

Tartare di Sorana nostrana 12  
Local heifer tartare

Salame scottato, polenta e *rampussoli* 9  
Pan-fried salami, *polenta* and rampions

## primi / first courses

Ravioli di broccolo fiolaro di Creazzo piatto vegetariano  
vegetarian dish 10  
e ricotta affumicata al burro di montagna e salvia  
*Ravioli* stuffed with Fiolaro broccoli from Creazzo  
and smoked ricotta cheese with mountain butter and sage

Gnocchi di patate di Rotzo con radicchio e capesante 12  
Rotzo potato *gnocchi* with *radicchio* and scallops

Minestra di tagliolini con i fegatini 9  
Chicken broth with *tagliolini* pasta and chicken livers

Spaghetti alla carbonara Terraglio 11  
Terraglio's style spaghetti carbonara

## secondi / main courses

Uova, patate e tartufo dei Berici piatto vegetariano  
vegetarian dish 15  
Eggs, potatoes and local black truffle

Pesce sciabola alla mediterranea 18  
Mediterranean-style silver scabbardfish

Guancia di maiale al latte e senape 17  
con puré di patate e nocciole  
Milk-flavoured pork cheek marinated  
with mustard and potato and celeriac puree

Tagliata di controfiletto di Black Angus 20  
Black Angus sirloin

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