

MENÙ OSTERIA

perchè, in fondo, un'osteria deve poter essere un'osteria

after all, an osteria must be able to be an osteria

Allergeni: "Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

Allergens: "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

antipasti / starters

Variazioni di carciofi piatto vegetariano
vegetarian dish 9
Artichoke trilogy

Baccalà mantecato 10
Creamed codfish

Tartare di Sorana nostrana 12
Locally heifer tartare

Ranpussoli e salame scottato 8
Rampions and pan-fried salami

primi / first courses

Ravioli di broccolo fiolaro di Creazzo piatto vegetariano
vegetarian dish 9
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 11
con radicchio e capesante
Rotzo potato gnocchi with radicchio and scallops

Minestra di tagliolini con i fegatini 8
Chicken broth with *tagliolini* pasta and chicken livers

Spaghetti alla carbonara 10
Spaghetti carbonara

secondi / main courses

Polenta, fonduta di Bastardo del Grappa piatto vegetariano
vegetarian dish 10
e verza stufata
Polenta, Grappa Bastardo cheese fondue and stewed Savoy cabbage

Sgombro alla mediterranea 13
Mediterranean-style mackerel

Guancia di maiale al latte e senape 20
con puré di patate e sedano rapa
Milk-flavoured pork cheek marinated
with mustard and potato and celeriac puree

Tagliata di controfiletto di Black Angus 16
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