

Osteria dei Vecchi Sapori

ANTIPASTI

Prezzo €

- Crostoni di polenta valdostana con lardo di Colonnata 7
- Crostini toscani di nonna Nella 7
- Tagliere di salumi nostrani 8
- Svizzerine di Wagyu (Kobe) alla griglia con misticanza di insalatine 9
- Baccalà Giraldo mantecato con crostoni di polenta valdostana 12
- Stracciatella di bufala con tartufo nero del Molise 12
- Tagliere di salumi nostrani con formaggi 12

PRIMI

- Crema di fave 7
- Testaroli pontremolesi con pesto di noci 9
- Tonnarelli cacio e pepe 9
- Paccheri freschi al pomodoro un po' piccanti 9
- Tortelli di pere e formaggi al burro fuso, zafferano e parmigiano 9
- Spaghettoni alla carbonara 10
- Risotto "Carnaroli" alla milanese 11
- Tagliolini al tartufo nero del Molise 16

SECONDI

- Insalata di misticanza con tonno, uova sode, mozzarella di bufala, pomodorini, olive, carote e carciofo rustico 9
- Bistecca di black angus alla griglia 9
- Petto di pollo alla griglia con patate 10
- Tomini e speck alla griglia con polenta valdostana 10
- Pollo arrosto alla birra con patate 11
- Stinco di maiale arrosto con patate 13
- Carne cruda di fassona piemontese alla "tartare" 13
- Stracotto di fassona piemontese con polenta valdostana 14
- Agnellino sardo arrosto con patate 15
- Carne salada del trentino con misticanza, bufala e carciofo rustico 15
- Ossobuco di vitello alla milanese con polenta valdostana 15
- Cotoletta di Iberico Garimori alla milanese con patate 16
- Polenta valdostana con formaggio di Branzi e tartufo nero 16
- Tagliata di fassona piemontese alla griglia con svizzerine di Wagyu (Kobe), rucola e parmigiano reggiano 20
- Carne cruda di fassona piemontese con tartufo nero del Molise 20
- Risotto "Carnaroli" alla milanese con ossobuco di vitello e polenta 22

CONTORNI

Prezzo €

- Patate arrosto 3
- Insalata mista 4
- Polenta valdostana 4
- Lattuga 4
- Insalata di cavolo cappuccio 4
- Caponatina di verdure 4

FRUTTA

- Zuppetta d'ananas con frutta fresca e mentuccia 6

DOLCI (tutti fatti da noi)

- Crème caramel 5
- Cheesecake al cioccolato con salsa ai frutti di bosco 6
- Mousse di cioccolato fondente 72% con granella di nocciole e panna 6
- Variazione di dolci 7
- Crème bruleé con salsa di lamponi 6
- Tiramisù 5
- Biancomangiare al latte di mandorle con amaretto di Saronno e frutto della passione 6
- Torta di mele calda con cannella e gelato alla crema 6
- Panna cotta con cialda di savoiardo e salsa ai frutti di bosco 5
- Tortino caldo al cioccolato con salsa di lamponi 6
- Sorbetto al mandarino 5
- Sorbetto di pere e Calvados 5

- Acqua € 1,5
- Caffè € 1,5
- Amari € 3,5
- Pane e servizio € 2

Se hai allergie o intolleranze segnalacelo

La lista degli allergeni è consultabile,
chiedetecela se vi serve

Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine

