

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
• Stracciatella di bufala con tartufo bianchetto del Molise	12
• Tagliere di salumi nostrani con formaggi	12
• Baccalà Giraldo mantecato con crostoni di polenta valdostana	12

PRIMI

• Vellutata di porri e patate	7
• Testaroli al pesto	8
• Paccheri freschi al pomodoro e basilico un po' piccanti	9
• Tortelli di pere e formaggi al burro fuso, zafferano e parmigiano	9
• Fusilli freschi di Gragnano con aglio, olio, peperoncino, cime e acciughe	10
• Canederli in brodo fatti in casa	10
• Risotto "Carnaroli" alla milanese	11
• Tagliolini al tartufo bianchetto del Molise	16

SECONDI

• Insalata di misticanza con mozzarella di bufala, olive, pomodorini, carciofo rustico, carote, tonno e uova sode	9
• Bistecca di black angus alla griglia	9
• Petto di pollo alla griglia con patate	10
• Salamelle nostrane alla griglia con polenta valdostana	10
• Tomini e speck alla griglia con polenta valdostana	10
• Pollo arrosto alla birra con patate	11
• Stinco di maiale arrosto con polenta	13
• Carne cruda di Fassona piemontese alla "tartare"	13
• Stracotto di Fassona piemontese con polenta valdostana	14
• Agnellino sardo arrosto con patate	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 bianchetto	16
• Carne cruda di Fassona piemontese con tartufo bianchetto del Molise	20
• Tagliata di Fassona piemontese alla griglia con svizzerine di Wagyu, rucola e grana	20
• Risotto "Carnaroli" alla milanese con ossobuco di vitello e polenta	22

CONTORNI

	Prezzo €
• Patate arrosto	3
• Insalata mista	4
• Lattuga	4
• Polenta valdostana	4
• Erbette al vapore	4
• Caponatina di verdure	4
• Lenticchie	4

DOLCI (tutti fatti da noi)

• Mousse di ricotta con mandorle tostate e miele millefiori	6
• Variazione di dolci	7
• Bavarese di castagne con scaglie di cioccolato 72% e panna	6
• Biancomangiare al latte di mandorle con amaretto di Saronno e frutto della passione	6
• Mousse di cioccolato fondente 72% con nocciole d'Alba e panna	6
• Montebianco	6
• Torta di mele calda con cannella e gelato alla crema	6
• Tiramisù	5
• Tortino caldo al cioccolato con salsa di lamponi	6
• Bonet piemontese con panna montata e amaretto di Saronno	5
• Crème caramel	5
• Crème brûlée con salsa ai frutti di bosco	5
• Cheesecake con salsa ai frutti di bosco	6
• Sorbetto di mango e rhum	5
• Sorbetto al limone	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