

Osteria dei Vecchi Sapori

ANTIPASTI

	Prezzo €
• Crostini toscani di nonna Nella	7
• Crostoni di polenta e lardo di Colonnata	7
• Tagliere di salumi nostrani	8
• Stracciatella di bufala con tartufo nero	11
• Tagliere di salumi nostrani con formaggi	12

PRIMI

• Tortelli di pere e formaggi al burro fuso, zafferano e parmigiano	9
• Paccheri con pomodoro fresco e basilico	9
• Testaroli pontremolesi al pesto di noci fatto in casa	9
• Malfatti di ricotta e spinaci fatti in casa con burro e salvia	11
• Risotto "Carnaroli" alla milanese	11
• Tagliolini freschi al tartufo nero	13

SECONDI

• Alette di pollo grigliate con patate arrosto	8
• Insalata di mistanza con tonno, uova sode, mozzarella di bufala, pomodorini, olive, carote e carciofo rustico	9
• Petto di pollo alla griglia con patate arrosto	9
• Bistecca di black angus alla griglia	9
• Tomini e speck alla griglia con polenta valdostana	10
• Pollo arrosto alla birra con patate	10
• Salamelle nostrane alla griglia con polenta valdostana	10
• Vitello tonnato	12
• Carne cruda di fassona piemontese alla "tartare"	13
• Stinco di maiale arrosto con polenta valdostana	13
• Stracotto di fassona piemontese con polenta valdostana	14
• Polenta valdostana con formaggio di Branzi e tartufo nero	14
• Ossobuco di vitello alla milanese con polenta valdostana	15
• Agnellino sardo arrosto con patate	15
• Cotoletta di maialetto iberico nostrano con patate	16
• Carne cruda di fassona piemontese con tartufo nero del Molise	17
• Ossobuco di vitello con risotto alla milanese e tra i due la polenta	22

CONTORNI

	Prezzo €
• Patate arrosto	3
• Insalata mista	4
• Polenta valdostana	4
• Lattuga	4
• Caponatina di verdure	4
• Insalata di cavolo cappuccio	4

DOLCI (tutti fatti da noi)

• Biancomangiare al latte di mandorla con amaretto di Saronno e frutto della passione	6
• Torta di mele e cannella calda con gelato alla crema	6
• Cremè bruleè con salsa di lamponi	5
• Tortino caldo al cioccolato 72% con crema inglese e salsa di lamponi	6
• Mousse di cioccolato fondente 72% con nocchie di Alba e panna	5
• Mousse di mascarpone con pasta di Meliga e nocchie d'Alba	5
• Tiramisù	5
• Mousse di ricotta con miele di lavanda e mandorle tostate	5
• Variazione di dolci dell'osteria	7
• Cheesecake in terrina con salsa ai frutti di bosco	6
• Panna cotta con salsa ai frutti di bosco	5
• Cremè caramel	5
• Sorbetto di pere williams e calvados	5
• Sorbetto al frutto della passione	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