

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 (razza Kobe) con misticanza di insalatine	9
• Tagliere di salumi nostrani con formaggi	12
• Stracciatella di bufala con tartufo nero	13
• Baccalà mantecato con crostoni di polenta	13

PRIMI

• Pasta e fagioli	7
• Testaroli pontremolesi al pesto fatto in casa	9
• 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 al ragù	9
• Risotto "Carnaroli" alla milanese	11
• Tagliolini freschi con tartufo nero	15

SECONDI

• Bistecca di black angus alla griglia	9
• Roastbeef di angus all'inglese con grana e rucola	10
• Tomini e speck alla griglia con polenta valdostana	10
• Salamelle nostrane alla griglia con polenta valdostana	10
• Pollo arrosto alla birra con patate	11
• Controfiletto di manzo irlandese alla griglia con patate	13
• 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
• Cube roll di angus argentino alla griglia con patate	15
• Polenta valdostana con formaggio di branzi e tartufo nero	16
• Cotoletta di Iberico Garimori alla milanese con patate	16
• Carne cruda di fassona piemontese con tartufo nero	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
• Tomahawk di Angus irlandese alla griglia con patate (1,2kg ca)	38

CONTORNI

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

DOLCI (tutti fatti da noi)

• Sfogliatine con zabaione caldo e mele spadellate con cannella	6
• Mousse al cioccolato con nocciole e panna montate	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 ricotta con miele di lavanda e mandorle tostate	6
• Montebianco	6
• Torta di mele calda con cannella e gelato alla crema	6
• Tortino caldo al cioccolato con salsa di lamponi	6
• Tiramisù	5
• Crème bruleé con salsa ai frutti di bosco	5
• Cheesecake con salsa ai frutti di bosco	6
• Vellutata di caki con mandorle tostate	5
• Sorbetto al frutto della passione	5
• Sorbetto arancia e Campari	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