

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
• Svizzarine di Wagyu (Kobe) alla griglia con misticanza	9
• Stracciatella di bufala con tartufo nero del Molise	11
• Tagliere di salumi nostrani con formaggi	12
• Baccalà Giraldo mantecato con crostoni di polenta Valdostana	12

PRIMI

• Testaroli pontremolesi con pesto di noci	9
• Tortelli di pere e formaggi al burro fuso, zafferano e parmigiano	9
• Paccheri con pomodoro fresco e basilico	9
• Fusilli freschi di Gragnano con pesto fatto in casa e datterini	10
• Malfatti di ricotta e spinaci fatti in casa burro e salvia	10
• Risotto "Carnaroli" alla milanese	11
• Tagliolini al tartufo nero del Molise	13

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
• Salamella nostrana alla griglia con polenta valdostana	10
• Petto di pollo alla griglia con patate	10
• Tomini e speck alla griglia con polenta valdostana	10
• Pollo arrosto alla birra con patate	11
• Vitello tonnato	12
• Carne cruda di fassona piemontese alla "tartare"	13
• 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 nero	14
• Carne cruda di fassona piemontese con tartufo nero del Molise	17
• 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
• Mirtilli e ribes della val Vigizzo con zucchero e limone	5

DOLCI (tutti fatti da noi)

• Cheesecake al cioccolato con salsa ai frutti di bosco	6
• Mousse di cioccolato fondente 72% con granella di nocciole e panna	6
• Crème brulée 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 salsa ai frutti di bosco	5
• Tortino caldo al cioccolato con salsa di lamponi	6
• Sorbetto alla mela verde	5
• Sorbetto al fico d'india e passito di Pantelleria	5
• Variazione di dolci	7

- 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

