

ANTIPASTI

• Crostini toscani di nonna Nella	7
• Crostoni di polenta e lardo di Colonnata	7
• Tagliere di salumi nostrani	8
• Svizzere di Wagyu (razza Kobe) alla griglia con misticanza	9
• Baccalà Giraldo mantecato con crostoni di polenta valdostana	10
• Stracciatella di bufala con tartufo nero	11
• Tagliere di salumi nostrani con formaggi	12
• Stracciatella di bufala con tartufo bianco	21

PRIMI

• Vellutata di zucca	7
• Fusilli freschi di Gragnano al ragù	9
• Tortelli di pere e formaggi al burro, zafferano e parmigiano reggiano	9
• Tonnarelli cacio e pepe	9
• Ravioli di zola e noci con salsa di porri e patate	10
• Testaroli Pontremolesi con salsa ai funghi	10
• Risotto "Carnaroli" alla milanese	11
• Tagliolini freschi al tartufo nero	13
• Tagliolini freschi al tartufo bianco	22

SECONDI

• Bistecca di black angus alla griglia	9
• Salamelle nostrane alla griglia con polenta valdostana	10
• Petto di pollo di Bresse 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 polenta valdostana	13
• Carne cruda di fassona piemontese alla "tartare"	13
• Polenta valdostana con formaggio di Branzi e tartufo nero	14
• Stracotto di fassona piemontese con polenta valdostana	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 polenta valdostana	22
• Polenta valdostana con formaggio di Branzi e tartufo bianco	24
• Carne cruda di fassona piemontese con tartufo bianco	27

Prezzo €**CONTORNI**

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

Prezzo €**DOLCI (tutti fatti da noi)**

• Bavarese di castagne con scaglie di fondente 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
• Torta di mele e cannella calda con gelato alla crema	6
• Cremè bruleè con salsa di lamponi	5
• Bonet piemontese con amaretto di Saronno e panna montata	5
• Tortino caldo al cioccolato 72% con crema inglese e salsa di lamponi	6
• Torta di pere e cioccolato con crema inglese	6
• Tiramisù	5
• Montebianco	6
• Vellutata di kaki con mandorle tostate	5
• Zabaione caldo con gelato alla crema, crumble e tartufo bianco	9
• Cheesecake in terrina con salsa ai frutti di bosco	6
• Sorbetto di pere williams e calvados	5
• Sorbetto di mango e rhum	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



Osteria dei Vecchi Sapori