

# Osteria dei Vecchi Sapori

## ANTIPASTI

	Prezzo €
• Crostini toscani di nonna Nella	7
• Crostoni di polenta valdostana con lardo di Colonnata	7
• Tagliere di salumi nostrani	8
• Svizzerine di Wagyu (Kobe) alla griglia con misticanza	9
• Stracciatella di bufala con tartufo nero	12
• Tagliere di salumi nostrani con formaggi	12

## PRIMI

• Vellutata di zucca e patate	7
• Tortelli di pere e formaggi al burro fuso, zafferano e parmigiano	9
• Fusilloni freschi di Gragnano al pomodoro fresco e basilico	9
• Tonnarelli cacio e pepe	10
• Testaroli pontremolesi ai funghi	10
• Risotto "Carnaroli" alla milanese	11
• Tagliolini al tartufo nero	14

## SECONDI

• Bistecca di black angus alla griglia	9
• Tomini e speck alla griglia con polenta valdostana	9
• Salamella nostrana alla griglia con polenta valdostana	10
• Alette di pollo di Bresse arrosto alla paprika dolce con patate	10
• Stinco di maiale arrosto con polenta valdostana	13
• Carne cruda di fassona piemontese alla "tartare"	13
• Punta di vitello arrosto della macelleria Malavasi con polenta	14
• Stracotto di fassona piemontese con polenta valdostana	14
• Ossobuco di vitello alla milanese con polenta valdostana	15
• Polenta valdostana con formaggio di Branzi e tartufo nero	15
• Agnellino sardo arrosto con patate	15
• Cotoletta di Iberico Garimori alla milanese con patate	16
• Carne cruda di fassona piemontese con tartufo nero	19
• Tagliata di fassona piemontese e svizzerine di Wagyu (Kobe) alla griglia con grana e rucola	20
• Risotto "Carnaroli" alla milanese con ossobuco di vitello e polenta	22

## CONTORNI

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

## DOLCI (tutti fatti da noi)

• Mousse di ricotta profumata al bergamotto con miele di lavanda e scaglie di mandorle	6
• Bavarese di pere williams con crumble al cioccolato	6
• Torta di pere e cioccolato con crema inglese	6
• Montebianco	6
• Variazione di dolci	6
• Torta calda di mele e cannella con gelato alla vaniglia	6
• Tiramisù	5
• Panna cotta con cialda di savoiardi e salsa ai frutti di bosco	5
• Crumble di mele con gelato alla vaniglia	6
• Crème brûlée con salsa di lamponi	5
• Tortino caldo di cioccolato 72% con salsa di lamponi e crema	6
• Bavarese di castagne con scaglie di fondente e panna	6
• Cheesecake con salsa ai frutti di bosco	6
• Vellutata di caki con mandorle tostate	5
• Sorbetto al limone	5
• Sorbetto di arancia e campari	5
• Biancomangiare al latte di mandorle con amaretto di Saronno e frutto della passione	6

- Acqua € 1,5
- Caffè € 1,5
- Pane e servizio € 2

Se hai allergie o intolleranze segnalacelo

La lista degli allergeni è consultabile, chiedetecela se vi serve