

ANTIPASTI

- Crostini toscani di nonna Nella
- Crostini di polenta e lardo di Colonnata
- Tagliere di salumi nostrani
- Svizzerine di Wagyu (razza Kobe) alla griglia con misticanza
- Baccalà Giraldo mantecato con crostini di polenta valdostana
- Stracciatella di bufala con tartufo nero
- Tagliere di salumi nostrani con formaggi
- Stracciatella di bufala con tartufo bianco

PRIMI

- Vellutata di zucca
- Paccheri al pomodoro fresco e basilico
- Tortelli di pere e formaggi al burro, zafferano e parmigiano reggiano
- Ravioli di zola e noci con salsa di porri e patate
- Testaroli Pontremolesi con salsa ai funghi
- Spaghettoni alla carbonara
- Risotto "Carnaroli" alla milanese
- Tagliolini freschi al tartufo nero
- Tagliolini freschi al tartufo bianco

SECONDI

- Tomahawk di angus irlandese (kg,1,5 ca) alla griglia con patate
- Insalatona di misticanza con mozzarella di bufala, tonno, carote, pomodorini, carciofi rustici, uova e olive
- Bistecca di black angus alla griglia
- Salamelle nostrane alla griglia con polenta valdostana
- Petto di pollo di Bresse alla griglia con patate
- Tomini e speck alla griglia con polenta valdostana
- Pollo arrosto alla birra con patate
- Carne cruda di fassona piemontese alla "tartare"
- Stinco di maiale arrosto con polenta valdostana
- Polenta valdostana con formaggio di Branzi e tartufo nero
- Stracotto di fassona piemontese con polenta valdostana
- Ossobuco di vitello alla milanese con polenta valdostana
- Agnellino sardo arrosto con patate
- Controfiletto di angus irlandese alla griglia con patate
- Cotoletta di maiale iberico nostrano con patate
- Carne cruda di fassona piemontese con tartufo nero del Molise
- Ossobuco di vitello con risotto alla milanese e polenta valdostana
- Polenta valdostana con formaggio di Branzi e tartufo bianco
- Carne cruda di fassona piemontese con tartufo bianco

Prezzo €

7
7
8
9
10
11
12
21

7
9
9
10
10
10
11
13
22

39

9
9
10
10
10
11
13
13
14
14
15
15
16
16
17
22
24
24

CONTORNI

- Patate arrosto
- Insalata mista
- Polenta valdostana
- Lattuga
- Caponatina di verdure
- Insalata di cavolo cappuccio

DOLCI (tutti fatti da noi)

- Bavarese di castagne con scaglie di fondente 72% e panna
- Torta di carote con crème fraîche e salsa di lamponi
- Torta di mele e cannella calda con gelato alla crema
- Cremè bruleè con salsa di lamponi
- Tortino caldo al cioccolato 72% con crema inglese e salsa di lamponi
- Torta di pere e cioccolato con crema inglese
- Tiramisù
- Montebianco
- Vellutata di kaki con mandorle tostate
- Mousse di ricotta con miele di lavanda bergamotto mandorle tostate
- Cheesecake in terrina con salsa ai frutti di bosco
- Variazione di dolci
- Sorbetto di arancia e campari
- Sorbetto al frutto della passione

Prezzo €

3
4
4
4
4
4

6
6
6
5
6
6
5
6
5
6
7
5
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