

# O<sup>9</sup>sterialnove

## PER COMINCIARE

SFORMATINO IN CROSTA DI PARMIGIANO  
CON SCAROLA e PROVOLA DI AGNONE  
9

BOCCONCINI DI TROTA  
CON CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE  
e FAGIOLI CANNELLINI  
12

BACCALÀ MANTECATO  
CON PEPERONE ARROSTO e LA SUA CREMA  
14

INSALATA DI POLPO CON ANGIURIA, FETA,  
CIPOLLOTTO ROSSO DI TROPEA e MENTA  
13

CRUDO D'OSVALDO LEGGERMENTE AFFUMICATO  
CON BRUSCHETTA AI POMODORINI PASSITI  
15

TAGLIERE DI AFFETTATI ARTIGIANALI  
20

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI  
CON CONFETTURA e MIELE  
15

TAGLIERE MISTO CON AFFETTATI  
e FORMAGGI  
22

# O<sup>9</sup>sterialnove

## PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE DI GRANO DURO  
CON CREMA DI PECORINO, PEPE e GUANCIALE CROCCANTE  
10

PACCHERO RIGATO  
AL RAĞÙ DI PESCE SPADA e MELANZANE  
14

RISO CARNAROLI OSENGA  
CON SEPIOLINE e PISELLI  
13

ZUPPETTA DI BUFALA CON POMODORI SCOTTATI,  
ACCIUGHE e BRICIOLE DI PANE  
10

## SECONDI PIATTI

FIorentina DELLA macelleria  
PREGiate CARNI piemontesi  
6EURO/HG

COSTOLETTA DI vitello ALLA milanese  
CON RUCOLA e POMODORINI  
25

TARTARA DI fassone DELLA macelleria PREGiate CARNI  
piemontesi ALLA provenzale  
20

filetto DI maialino tonnato  
CON peperoni AL FORNO  
15

POLPO CARAMELLATO, BURRATA DI ANDRIA,  
GAZPACHO AL MELONE e PANE CARASAU  
22

calamaro scottato CON panzanella  
20

tomino piemontese  
CON padellata DI VERDURE  
12

# O<sup>9</sup>sterialnove

## NOSTRI DOLCI

La nostra CHEESE-cake  
CON FRUTTA FRESCA  
6  
CON CALICE DI PASSITO DI PANTELLERIA  
13

TORTINO AL PISTACCHIO DAL CUORE MORBIDO CON CREMA ALLA  
VANIGLIA  
7  
CON CALICE DI VINO DI VISCIOLO  
13

IL NOSTRO TIRAMISÙ  
6  
CON CALICE DI BANYULS  
12

CROSTATA DI CREMA COTTA ALLE NOCCIOLE CON CREMA AL  
CIOCCOLATO  
6  
CON CALICE DI COGNAC  
ALLE PERE WILLIAMS  
12