

# O<sup>9</sup>sterialnove

## menu seraLe

### PER COMINCIARE

sformatino IN Crosta DI parmigiano  
CON SCAROLA e caciocavallo DI agnone  
9EURO

Baccalà mantecato  
CON peperone arrosto e La SUA crema  
15EURO

insalata DI polpo CON feta,  
cipollotto rosso DI tropea e menta  
14EURO

CRUDO D'OSVALDO leggermente affumicato CON  
BURRATINA DI ANDRIA  
16EURO

\*

### Le nostre selezioni

tagliere DI affettati artigianali  
20EURO

selezione DI formaggi italiani  
CON confettura e miele  
15EURO

tagliere misto  
affettati e formaggi  
22EURO

<sup>9</sup>OsteriaInove  
menu seraLe

**PRIMI PIATTI**

SPAGHETTONI DI GRANO DURO  
CON CREMA DI PECORINO, pepe  
e GUANCIALE CROCCANTE  
10EURO

RIGATONI DI GRAGNANO  
al RaGÙ DI pesce spada e melanzane  
15EURO

RISO CARNAROLI oSenGa  
alle ORTICHE e ROBIOLA DI ROCCAVERANO  
14EURO

tagLIatelle CON asparagi  
e saLSICCIA DI NORCIA  
12EURO

# O<sup>9</sup>steriaInove

## menu serale

### SECONDI PIATTI

fiorentina della macelleria  
"pregiate carni piemontesi"  
6EURO/HG

tartara di fassone della macelleria  
"pregiate carni piemontesi" alla provenzale  
20EURO

costoletta di vitello alla milanese  
con rucola e pomodorini  
25EURO

filetto di maialino, salsa tonnata  
e peperoni al forno  
16EURO

polpo caramellato, burrata di andria,  
gazpacho e pane carasau  
22EURO

calamaro scottato su panzanella  
22EURO

tomino piemontese con padellata di verdure  
12EURO

### I NOSTRI DOLCI

cheese-cake con frutta fresca  
6EURO

tortino al pistacchio dal cuore morbido  
7EURO

il nostro tiramisù  
6EURO

mousse ai due cioccolati  
6EURO