

O⁹sterialnove

menu serale, week-end e festivi

PER COMINCIARE

salmerino marinato, frutti di bosco conditi
e mandorle tostate

15EURO

Baccalà mantecato, porcini
e biscotto al parmigiano

15EURO

IL NOSTRO foie-gras,
composta di pere alla senape e panbrioche

18EURO

capocollo di martina franca
200 giorni con carciofi sott'olio

16EURO

CRUDO D'OSVALDO leggermente affumicato
con giardiniera in vasocottura

16EURO

Le NOIR de BIGORRE jambon con burro
di malga alle erbe e pane di segale

20EURO

I NOSTRI TAGLIERI

tagliere di affettati artigianali

20EURO

tagliere misto
affettati e formaggi

25EURO

O⁹steriaInove
MENU SERALE, week-end e festivi

I PRIMI

spaghetti di GRAGNANO
CON GUANCIALE CROCCANTE, pepe
e CREMA DI PECORINO
10EURO

LINGUINE DI GRAGNANO, cime di rapa,
BRICIOLE DI PANE
e BOTTARGA DI TROTA
16EURO

RISO CARNAROLI OSENGA
CON PISTILLI DI ZAFFERANO IRANIANO,
e SALSICCIA BOVINA CRUDA DI CUNEO
14EURO

tortelli di ZUCCA
CON BURRO DI MALGA
e SALVIA CROCCANTE
15EURO

IL PESCE

Baccalà alla VICENTINA
CON POLenta BIANCA DI MAIS
23EURO

GUazzetto DI MOSCARDINI
Leggermente piccante
CON POLenta BIANCA DI MAIS
25EURO

O⁹sterialnove

menu serale, week-end e festivi

La carne

fiorentina della macelleria
"pregiate carni piemontesi"
pezzata 6EURO/HG - fassona 7,5EURO/HG

filetto di manzo irlandese "platinum" alla griglia
con millefoglie di zucca
28EURO

costoletta di vitello alla milanese
con patate rustiche
25EURO

tartare di fassone della macelleria
"pregiate carni piemontesi"
senape all'aneto e cime di rapa ripassate aop
24EURO

guancialino di manzo
stracotto al vino rosso
con pure di patate
20EURO

I formaggi

selezione di formaggi italiani
con confettura e miele
15EURO

sait-marcelin
con verdure di stagione
12EURO

O⁹sterialnove
MENU SERALE, WEEK-END e festivi

I NOSTRI DOLCI

CROSTATA DI MELE, PINOLI e CREMA COTTA
7EURO*

CON CALICE DI PASSITO DI PANTELLERIA
13EURO

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE
DAL CUORE MORBIDO CON CREMA ALLA VANIGLIA
8EURO*

CON CALICE DI VINO DI VISCIOLO
13EURO

IL NOSTRO TIRAMISÙ
7EURO*

CON CALICE DI BANYULS
13EURO

CREME-BRULÉE AL PISTACCHIO
8EURO*

CON CALICE DI PASSITO DI PASSITO DI PANTELLERIA
15EURO

BONET CON PANNA MONTATA
8EURO*

CON CALICE DI VINO DI VISCIOLO
14EURO

SBRISOLONA CON CREMA PASTICCERA
6EURO*

CON CALICE DI PASSITO DI PANTELLERIA
13EURO