

PER COMINCIARE

mondegHILI
CON maionese al rafano
(meatballs with horseradish mayonnaise)

12



“D’osvaldo” leggermente affumicato
CON GIARDINIERA IN OLIOCOTTURA
(raw ham lightly smoked with oil cooking jardiniere)

20

carpaccio di wagyu marinato
CON fichi e scaglie di grana
(marinated wagyu carpaccio, smoked eggplant caviar)

20



midollo al forno
CON cipolla rossa di tropea in agrodolce
(baked marrow with sweet and sour tropea onion)

8

LINGUA IN salsa verde
(tongue in salsa verde)

12



acciuGhe siciliane, mini panbrioches dell’osteria,
BURRO montato alle erbe
(mini panbrioches of the tavern with anchovies)

16



IL NOSTRO baccaLà mantecato con polenta fritta
(creamed cod with fried polenta)

18



I NOSTRI TAGLIERI DI SALUMI e formaggi

tagliere di salumi artigianali
(chopping board of cold cuts selected by pregiate carni butcher)

22

selezione di formaggi con confetture e miele
(selection of italian cheeses with jams and honey)

20



tagliere misto con affettati e selezione di formaggi
(chopping board of cold cuts and italian cheeses)

30



PRIMI PIATTI

mezze maniche
CON CREMA DI PECORINO “GRANDUCA DI mandas”
pepe tostato e GUANCIALE CROCCANTE
(pasta with PECORINO cream, CRUSHED pepper and CRUNCHY cheek)
16  

RISOTTO CARNAROLI CLASSICO,
fichi e zola panna verde
(RISOTTO CARNAROLI CLASSICO figs and zola green cream)
18  

ZITI spezzati alla genovese
(pasta with beef stracotto, ONIONS and laurel)
16 

GNOCCHI DI ZUCCA, SALSICCIA DI BRA SCOTTATA
e scaglie di magnus
(seared BRA sausage pumpkin GNOCCHI and scales of magnus)
18  

RAVIOLI RIPIENI DI PORCINI
CON GAMBERO ROSSO e CREMA DI patate
(RAVIOLI stuffed with PORCINI mushrooms with RED SHRIMP and cream of potatoes)
22    

*

(solo la domenica)
tAJARIN, BURRO DI AIRASCA,
ZAFFERANO IRANIANO e LIMONE
(tAJARIN, AIRASCA butter, IRANIAN saffron and lemon)
18   

SECONDI PIATTI

costata/fiorentina
(RIBeye/t-BONE steak)
a seconda della razza
Dai 7€/HG ai 11€/HG

costoletta di vitello alla milanese
cotta al punto rosa con patate
(milanese veal cutlet with potatoes)

35



tartara di Fassona
“Pregiate carni piemontesi”
con funghi arrosto e crema di parmigiano
(Fassona tartar with roasted mushrooms and cream of parmesan cheese)

22



Lingotto di Black Angus Dry Aged “Creekstone Farms”
battuto al coltello e scottato,
con barbabietola arrosto, salsa al pepe e senape
(Black Angus Dry Aged Ingot with roasted beetroot, pepper and mustard sauce)

26



pancia di maialino CBT,
cipolla arrosto e jus al porto
(CBT pig belly, roasted onion and jus al port)

20



*

calamaro ripieno di cacio e pepe,
porro confit e olio al limone
(Squid stuffed with cacio and pepper, confit leek and lemon oil)

30



sgombro scottato, zucca, olio al rosmarino
e mandorle tostate
(seared mackerel, pumpkin, rosemary oil and toasted almonds)

22



*

scarola brasata, olive taggiasche e pinoli
(braised scarola, taggiasca olives and pine nuts)

12



misto di verdure al forno
(mixed baked vegetables)

10



I NOSTRI DOLCI

cremoso al cioccolato, sfoglia di pasta fillo.

olio evo e cristalli di sale maldon

(creamy chocolate, filo pastry, oil and salt crystals)

9



con calice di passito di pantelleria

17

caffè, fondente e caramello salato

(creamy coffee, dark chocolate and salt caramel)

9

con calice di ratafià

16



cheese-cake ai fichi con la sua confettura

(fig cheesecake with its jam)

9



con calice di moscato passito castel beseno

17

il nostro tiramisù

(our tiramisu)

9



con calice di banyuls

17

pere al vino, crema al mascarpone e mandorle tostate

(wine pears, mascarpone cream and toasted almonds)

9



con calice di vin di visciola

14

la nostra piccola pasticceria alla mandorla

e scorzetta di arancia al cioccolato

(our little almond pastry shop and chocolate orange zest)

6



con calice di moscato di saracena

16

coperto

3

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni il personale in servizio è a vostra disposizione

*(alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine)