per cominciare

mondeghili
con maionese al rafano
(milanese meatballs with horseradish mayonnaise)
12

"d'osvaldo" leggermente affumicato
con giardiniera in oliocottura
(raw ham lightly smoked with homemade giardiniera preserved in olive oil)
20

carpaccio di wagyu marinato,
feta sbriciolata e nocciole
(marinated wagyu carpaccio crumbled feta and hazelnuts)
20

midollo al forno
con cipolla rossa di tropea in agrodolce
(roasted beef marrow with sweet and sour tropea onion)
8

acciughe siciliane, mini panbrioches dell'osteria,
burro montato alle erbe
(mini panbrioches of the tavern with anchovies)
14

il nostro baccalà mantecato con polenta fritta
(creamed cod with fried polenta)
16

zucca al forno, crema di cannellini,
pane carasau e nocciole tostate
(baked pumpkin, cream of cannellini, carasau bread and toasted hazelnuts)
14

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

I primi

mezze maniche
crema di pecorino "granduca di mandas"
pepe tostato e guanciale croccante
(pasta with pecorino cream, crushed pepper and crispy guanciale)
16

risotto carnaroli classico alla milanese
con pistilli di zafferano iraniano
(classic carnaroli risotto, with iranian saffron pistils)
20
con ossobuco di vitello e gremolada
(rice with veal ossobuco)
38

ziti spezzati alla genovese
(pasta with beef stracotto, onions and laurel)
16

spaghettone, burro affumicato,
acciughe siciliane, pane
(spaghetti, smoked butter, sicilian anchovies and bread)
16

ravioli alla bisanzio, fondo bruno,
pera al vino rosso
(meat ravioli, jus of meat and pears in red wine)
18

La domenica

plin ripieni di fassona
con il brodo del bollito
(tortellini with the boiled broth)
20

il carrello dei bolliti
con le sue salse
carne dall'azienda agricola sergio massaglia
(mixed boiled meat with sauces)
30

I SECONDI

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

tartare di fassona
"pregiate carni piemontesi"
con insalatina di puntarelle
(fassona tartar with puntarelle salad)
25

ossobuco di vitello alla milanese
con purè di patate
(veal ossobuco milanese style with mashed potatoes)
26

pancia di maialino cbt,
cipolla arrosto e purea di mela
(slow-cooked pork belly, roasted onion and applesauce)
22

*

baccalà alla vicentina
con polenta bianca
(cod vicenza-style with white polenta)
28

sgombro scottato, zucca,
olio evo al rosmarino, mandorle tostate
(seared mackerel, pumpkin, rosemary oil and toasted almonds)
22

*

puntarelle saltate con acciuga siciliana
e olive taggiasche
(sautéed chicory with sicilian anchovy and taggiasca olives)
14

misto di verdure al forno
(mixed baked vegetables)
10

per finire

millefoglie di pasta fillo, crema chantilly,
mele caramellate, cannella e nocciole
(filo pastry, chantilly cream, caramelized apples, cinnamon and hazelnuts)
10
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

pane, burro e zucchero
(bread, butter and sugar)
9
con calice di moscato passito castel beseno
17

il nostro tiramisù
(traditional tiramisu)
9
con calice di banyuls
17

pere al vino, crema al mascarpone, mandorle
(wine pears, mascarpone cream and toasted almonds)
9
con calice di vin di viciola
14

la nostra piccola pasticceria alla mandorla
e scorzetta di agrume al cioccolato
(our little almond pastry shop and chocolate citrus 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)

Osterianove