



Cominciamo con i Tartare del momento...

Tartare di verdure del momento...

14.00/24.00

Tartare di tonno rosso, sesamo bianco, limone, soia e pane croccante

19.00/36.00

Tartare di salmone, guacamole di avocado, aneto e mandorle tostate

18.00/34.00

Tartare di orata ai frutti esotici e menta fresca

19.00/36.00

Tartare di manzo tagliato al coltello, basilico, cipollina e prezzemolo

19.00/36.00

Dalle entrate....

La zuppa dei nostri Chef...

14.00

La Tarte Tatin di zucchine trifolate e caprino fresco

23.00

L'assortimento di salumi

22.00/36.00

Le capesante scottate su crema di salicornia, chips di mais al nero di seppia

22.00

Il crudo di gambero rosso, stracciatella di bufala e salsa di Yuzu (3/6 pezzi)

23.00/46.00

Il classico vitello tonnato

21.00/36.00

Alle paste...

La nostra lasagna al ragù di vitello e besciamella allo zafferano

26.00

I tortelli ripieni di burrata affumicata ed erbe, salsa al pomodoro datterino e basilico

28.00

I Paccheri di Gragnano, friarielli e luganighetta nostrana

26.00

Gli gnocchi fatti in casa, pesto Trapanese mandorle tostate e ricotta di pecora

25.00

Il risotto mantecato alle cozze, bottarga e lime

28.00

Il risotto al Merlot mantecato al Castelmagno, croccante di pancetta e timo 27.00

Le linguine di Gragnano allo scoglio 32.00



Se vi piace la carne....

Il filetto di manzo baby alla piastra, burro della casa, patate novelle e verdure
49.00

Il Rack d'agnello al rosmarino e vino rosso , patate alla paprika e verdure
45.00

L'Ossobuco di vitello con gremolada, verdure e polenta gialla
39.00

Il Secreto Iberico cotto a bassa temperatura, riduzione di Senape e schiacciata di patate
37.00

O piuttosto il pesce...

Il filetto di tonno rosso in crosta di pistacchio, salsa ponzu e riso venere 42.00

Il filetto di rana pescatrice lardellato alla mediterranea
34.00

I tentacoli di polpo croccanti, pesto di basilico e pomodorino secco
38.00

La proposta del giorno...

...

Per concludere in bellezza...

L'assortimento di formaggi
22.00

La torta al cioccolato fondente e crumble della casa
12.00

La spuma tiepida di pistacchio e gelato al lampone

13.00

La classica Tarte tatin di mele e gelato al fiordilatte

12.00

Il tiramisù dell'Osteria

11.00

Affine di assicurarvi un servizio ottimale, si prega la gentile clientela di avvisare il personale di sala in caso d'eventuali allergie o intolleranze.

Provenienze:

Manzo CH, Vitello CH, Salmone Scozia, Tonno AT, Maialino CH, Agnello NZ