



Cominciamo con i Tartare del momento...

Tartare di verdure del momento...

15.00/27.00

Tartare di tonno rosso, sesamo bianco, salsa al frutto della passione e mango

20.00/38.00

Tartare di salmone, guacamole di avocado, yogurt alla rapa rossa

19.00/36.00

Tartare di orata alla mediterranea

20.00/38.00

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

19.00/36.00

Dalle entrate....

La zuppa dei nostri Chef...

15.00

Il Mini-Burger di Pulled Pork, salsa BBQ, cipolla di Tropea e stracciatella di bufala

19.00

L'assortimento di salumi

22.00/39.00

Il crudo di gambero rosso e scampi, mela verde e riduzione di crostacei

24.00/48.00

Il Carciofo ripieno, spuma di Camembert di Bufala e guancia croccante

19.00

Le acciughe del Cantabrico, crostini di pane all'aglio e burro delle Alpi

19.00

Alle paste...

La nostra classica lasagna fatta in casa

25.00

I ravioli ripieni di vitello brasato al Merlot e il suo jus di carne

29.00

Gli gnocchi fatti in casa, 'Nduja, burrata affumicata e datterino infornato

26.00

Il risotto alla zucca, petto d'anatra affumicato, caprino e salsa al foie gras

34.00

Le linguine di Gragnano allo scoglio

33.00

I Paccheri al tonno fresco e crumble di olive nere

26.00

Se vi piace la carne....

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

53.00

La lombatina d'agnello in crosta di maggiorana, schiacciata di patate alla Paprika

45.00

La guancia di vitello brasata, purea di patate montata al burro d'Alpeggio e broccoli romanesco

38.00

La suprema di faraona, ripieno di castagne, pinoli tostati e cabis

41.00

O piuttosto il pesce...

Il filetto di tonno rosso in crosta di sesamo, riduzione di soia e verdure

39.00

Il filetto di ombrina del Mediterraneo, carciofi spadellati e patate

37.00

Il polpo croccante, polentina leggera alla zucca e taccole

39.00

La proposta del giorno...

Per concludere in bellezza...

L'assortimento di formaggi (+ 1dl AOC Pacherenc Du Vic-Bihl « Rêve d'Automne »)

23.00/30.00

La torta al cioccolato fondente e crumble della casa

13.00

La spuma di pistacchio, coulis di lamponi e cioccolato sabbiato

15.00

Il nostro Strudel scomposto e crema alla vaniglia

13.00

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, Anatra FR, Agnello NZ