

# MENU



## ANTIPASTI

Battuta di Angus,  
fonduta tiepida di Grana Padano 36 mesi € 16

Insalata di puntarelle, spuma di burrata  
e acciughe del Cantabrico € 14

Capesante appena scottate,  
salsa beurre blanc € 16

Polpo croccante,  
crema di melanzane ed olio alla lavanda € 16

## PRIMI

Risotto profumato all'astice  
profumato al mandarino € 24  
(minimo 2 persone)

Linguine allo zafferano  
e tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo € 18

Ravioli all'amatriciana, spuma al pecorino  
e guanciale croccante € 19

Zuppa di cipolle in crosta € 18

## SECONDI

La nostra costoletta di vitello alla milanese,  
patate croccanti e majo alle verdure € 30

Guancia brasata al vino rosso  
e polenta di Storo macinata a pietra € 20

Ombrina Boccadoro con brodetto aromatico  
di the nero lapsang souchong € 22

Crudo di mare  
scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, ostriche,  
tartare di branzino e caviale d'aringa € 30

## DESSERT

Morbido allo yogurt, biscotto  
e glassa alla zucca € 8

Sorbetti dell'Osteria: pesca, uva fragola,  
mela e menta piperita € 10

Zabajone con frutti di bosco, crumble  
e meringhette € 8

Brownie al cioccolato  
e hierbas ibicencas € 8

Strudel caldo e gelato alla cannella € 8

Vino al bicchiere - € 5  
Vino al bicchiere di selezione - € 7  
Acqua ecosostenibile Alma 0,75 lt - € 2

Coperto e pane € 3