

gli Antipasti

Battuta di manzo con fonduta tiepida al parmigiano 36 mesi € 14

Prosciutto d'anatra affumicato con crema di avocado e ricotta € 14

Soffice di patata, uovo trasparente, fonduta di taleggio e sugo d'arrosto € 14

Capessante scottate, salsa beurre blanc, spinacini, chips al nero € 15

Polpo croccante con crema di piselli € 16

i Primi

Zuppa di cipolle in crosta € 15

Casoncelli alla bergamasca, burro di malga, salvia e pancetta croccante € 14

Rigatoni cacio e pepe con porri fritti € 16

Risotto alla bisque di crostacei, mandarino e scampi (minimo 2 persone) € 18

Linguine allo zafferano, zucchine e crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo € 18

" Mare CRUDO dell'Osteria"

Scampi del Mediterraneo, gamberi rossi di Mazara del Vallo, ostriche,
tartare di branzino e tartare di salmone € 28

i Secondi

Petto di faraona, crema di carote, albicocche e prugne € 18

Costoletta di vitello alla milanese e pomodorini € 24

Tataki di salmone, baby peperone e salsa orientale € 20

Trancio di Ombrina, crema di topinambur e cavolo viola € 22

i Dessert

Crostatina, cremoso alle nocciole € 8

Tortino caldo al cioccolato e crema al cacao € 8

Millefoglie con lemoncurd € 8

Semifreddo al pistacchio, arancia candita e croccante € 8

Sorbetti dell'Osteria: frutti di bosco, bergamotto, mojito e pesca € 10

Zabajone e frutti di bosco € 8

Acqua ecosostenibile Alma 0,75 lt - € 2

Vino al bicchiere - € 5

Vino al bicchiere di selezione - € 7

Coperto e pane € 2