

#osteriadelportoneacasatua

Antipasti

Mondeghili di manzo (polpette di manzo) 8€

Tartare di salmone e guacamole 12€

Tartare di cavallo con acciughe e olive taggiasche 12€

Carpaccio di baccalà alla Catalana 13€

Prosciutto Crudo di Maiale nero di Parma stagionato 30 mesi 12€

Mortadella tartufata di Marco d'Oggiono 8€

Pan Brioche, burro e acciughe del Cantabrico 10€

Selezione di Formaggi 3pz a scelta 10€

(Gorgonzola naturale 100giorni, Robiola di Roccaverano, Stracchino di Montebronzone, Bastardo del Grappa, Coratino, Toma del Ticcio)

Primi Piatti

Gnocchi di ricotta al ragù di cavallo 9€

Lasagnetta con asparagi, salmone e provola 9€

Conchiglioni all'ogliastro (patate, pecorino e limone) al pomodoro e basilico 9€

Mezze maniche, patate, cozze e cavolo nero 10€

Riso alla milanese al salto con ossobuco 14€

Secondi Piatti

Baccalà mantecato con crostone di polenta bianca 12€

Spezzatino di agnello ai carciofi con rosti di patate 12€

Ribs di maiale cotte a bassa temperatura, caramellate con marmellata di cipolla 13€

Casseoula con crostone di polenta 12€

Roastbeef di cavallo all'inglese 11€

Mamina di Black Angus Argentino 900gr al barbecue 35€

Controfiletto di Black Angus del Kentucky al barbecue (servito cottura media)15€

Patate al rosmarino 3 €

Mezza melanzana al barbecue 4 €

Dessert

Cheese cake con coulisse di more 4 €

Crostata crema al limone, ananas caramellato e rosmarino 4 €

Crema Caramel di castagne con crumble di amaretti 4 €

Gelato al pistacchio 4 €

Gelato al caramello 4 €

Gelato al mascarpone 4 €

Sorbetto al mango 4 €

Sorbetto al lampone 4€

Sorbetto alla mela verde 4 €

Sorbetto alla pera 4 €

PIATTI DA RIGENERARE:

Prepariamo il tuo piatto sottovuoto, puoi conservarlo in frigorifero, quando decidi di consumarlo ti basterà far sobbollire una pentola di acqua, immergere il sacchetto per i minuti scritti in etichetta, aprire il sacchetto, impiattare e gustare.

- Gnocchi di ricotta al ragù di cavallo 9€
- Ribs di maiale cotto a bassa temperatura, caramellato con marmellata di cipolle 13 €
(da rigenerare in forno a 170° per 15 minuti)

LISTA COCKTAIL

I nostri drink vengono consegnati sottovuoto, a temperatura di servizio accompagnati da ghiaccio e guarnizione all'occorrenza.

MARTINEZ: (gin Tanquery, maraschino e vermouth rosso Cocchi) da servire in coppetta, senza ghiaccio guarnito con scorza d'arancia. **5,00€**

NEGRONI REFRESH: (vermouth bianco Carlo Alberto, Campari, Gin Bobby's e liquore salvia e limone) da servire nel tumbler basso con ghiaccio e scorza di limone. **5,00€**

CONTE DE LA VEGA: (Brugal 1888, Campari, Carpano Antica Formula, Cherry bitter) da servire nel tumbler basso con ghiaccio e scorza di arancia. **5,00€**

La consegna è sempre gratuita,

ad ogni consegna riceverete un cestino di pane fatto da noi.

Il menù cambia tutte le settimane, per restare aggiornati seguiteci sui nostri canali social o visitate il nostro sito www.osteriadelportone.com

Per informazioni e ordini chiamare il numero 029835366.