

# #osteriadelportoneacasatua

## Antipasti

Mondeghili di manzo e vitello (polpettine di manzo e vitello) 8€ (1,3,5,7)

Magatello di vitello tonnato 12€ (3, 4, 5)

Tartare di tonno rosso con pomodorini e basilico 14€ (4)

Tartare di cavallo 12€ (7)

Tartare di salmone e guacamole 12€ (4,6)

Baccalà mantecato con crostini di pane, tartare di zuccina e polvere di taggiasche 12€ (4,5)

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

Insalata di gamberi alla Catalana 13€ (2)

Selezione di Formaggi 3pz a scelta 10€ (7)

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

## Primi Piatti

Insalata di Mezze maniche al pesto, gamberi, tartare di zuccina trombetta e bottarga 11€ (1,2,4,5,7,8)

Lasagna con ragù di salsiccia di Bra 9€ (1,3,7,9,12)

Conchiglioni del Pastificio Cocco al ragù Napoletano 9€ (1,12)

## Secondi Piatti

Trancio di salmone con insalata greca e salsa Tzatziki 14€ (4,7)

Polpo alla plancia con panzanella cotta al pomodoro 15€ (1,4,5,9)

Cosciotto di agnello con rosti di patate 13€ (9,12)

Reale di Black Angus cotto a bassa temperatura all'aglio, olio e peperoncino con patate schiacciate 12 €

Galletto 450gr al barbecue 13€

Mamina di Black Angus Argentino 900gr al barbecue 35€

Costata di Scottona Bavarese 500gr 15€

Patate al rosmarino 3 € (5)

## Dessert

Cannoncini appena sfornati alla crema 5 € (1,3,7)

Cheese Cake con coulisse di fragole 5€ (1,3,7)

Gelato al pistacchio 4 € (3,7,8)

Gelato al mascarpone 4 € (3,7,8)

Sorbetto: Mango, Lampone e 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.**

- Mammina di Black Angus Argentino 900gr al barbecue 35€
- Reale di Black Angus cotto a bassa temperatura all'aglio, olio e peperoncino con patate schiacciate 12 €
- Polpo alla plancia con panzanella cotta al pomodoro 15€ (1,4,5,9)
- Cosciotto di agnello con rosti di patate 13€ (9,12)

## LISTA COCKTAIL

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

**GIN TONIC con Hepple Gin e Tonica Mediterranean Fever-tree:** Gin Hepple è un distillato ricco dal carattere fresco e fruttato, al palato morbido e persistente 45%. Da servire nel tumbler alto, tanto ghiaccio e fetta di limone **8,00€**

**NEGRONI:** (vermouth rosso, Campari, Gin) da servire nel tumbler basso con ghiaccio e scorza di limone. **5,00€**

**BOULEVARDIER:** (Bourbon Whisky, Campari, Vermouth rosso) 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](http://www.osteriadelportone.com)**

**Per informazioni e ordini chiamare il numero 029835366.**

**Tutti i piatti sono da consumare entro 24 ore dalla consegna a meno di differenti indicazioni in etichetta.**

### LEGENDA ALLERGENI:

(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)

1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi Note: ° Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.\*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale