



Antipasti

Selezione di Salumi piacentini "Bignami", Crudo 24 mesi di Langhirano, gnocco fritto 16€ (1,3,5,7)
Selection of "Bignami" cold cuts, "Simonini" 24 months Parma ham and fried dumplings

Culaccia del "Culatellificio Rossi" su crostoni di pane nero fatto in casa, stracciatella e acciughe del Mar Cantabrico 18€ (1,4,5,7)
Culaccia ham with black bread croutons, stracciatella cheese and Cantabric sea anchovies

Pan brioches dell'Osteria, tartare di Tonno Rosso, gel all'arancia... 16€ (1,3,4,7)
Our Pan brioches, Red Tuna tartare, orange jelly

...o la sua versione "veg"... Pan brioches dell'Osteria, crema di zucchine alla menta, insalata di asparagi e riduzione di balsamico 12€ (1,3,7,12)
Our Pan brioches, zucchini cream with mint, asparagus salad and balsamic vinegar

Carpaccio di Black Angus con salsa tonnata, nocciole tostate, fiori del capperro 15€ * (4,8,12)
Black Angus carpaccio with "tonnata" sauce, capers flowers

Selezione di formaggi "Malga Bassa" e "Carena" con marmellata fatta in casa (6 pz) 16€ (7,8,12)
Cheese selection and homemade onion jam

Primi Piatti

Tagliolini all'aglio (leggero), olio e peperoncino, vongole veraci e pane aromatizzato 17€ (1,3,7,14)
Home-made tagliolini with clams, sweet garlic, oil and red hot chilly pepper, flavored bread

Ravioli fatti a mano, ripieni di ricotta di capra, con guancialetto croccante, coulis di pomodoro, scaglie di pecorino romano 17€ (1,3,7)
Home-made Ravioli filled with goat ricotta, crunchy bacon, tomatoes sauce, pecorino romano flakes

Riso Carnaroli "Az. Agr. Fedeli", crema di datterini gialli, pomodoro confit, gelato al basilico 16€
(7)
Risotto with yellow tomatoes cream, confit tomatoes, basil ice-cream

Gnocchi fatti in casa all'ortica, fonduta di casera, lamponi essiccati 15€ (1,3,7)
Home made gnocchi with nettle, Casera cheese cream, dried raspberries

Le Tradizioni

Mondeghili di manzo e vitello con chips di salvia e maionese alla senape di Digione 12€ *(1,3,5,7,9,10)
Milanese meatballs with sage chips and mayonnaise with Dijon mustard

Risotto alla Milanese con Ossobuco di vitello 27€ (7,9,12)
Milanese risotto with veal ossobuco

Cotoletta di vitello alla Milanese 22€ (1,3,5)
Milanese-style veal cutlet

Tartare di cavallo "macelleria Lucariello", cavolo viola, crema di caprino, mandorle tostate 17€
(5,7,8)
Horse tartare, violet cabbage, caprino cheese cream, toasted almonds

Secondi Piatti

Costolette d'agnello Australia, crema di broccoli, sedano ghiaccio e panna acida 23€ (7,9)
Veal fillet medallions, broccoli cream, ice celery and sour cream

Costine di maiale "St. Louis" alla senape di Digione, daikon e pak choi 18€ (5,10,12)
Pork ribs "St. Louis" with Dijon mustard, daikon and pak choi

Polpo e calamari e fave spadellate, chips di zucchine al pepe rosa, brodo di zenzero 24€ (1,4,8,14)
Octopus, squid, broad beans, zucchini chips with pink pepper, ginger sauce

Filetto di branzino gratinato al forno, crema di spinacino, giardiniera dell'Osteria 22€ (1,4)
Dorado cooked au gratin, baby spinach cream, bittersweet vegetables

Secondi al Barbecue

Asado di Black Angus USA 300gr 22€
Black Angus asado steak from USA 300gr

Maminha di Black Angus Germania 900gr 55€
Black Angus Maminha steak from Germania 900gr

Costata di Scottona Valdostana 500gr 28€
Prime rib of Scottona from Valle d'Aosta, 500gr

Filetto di Black Angus Argentina 250gr 29€
Fillet of Black Angus from Argentina 250 gr

Fiorentina di Scottona Valdostana 6,0 € al hg
Prime rib of Scottona from Valle d'Aosta

Contorni

Patate al rosmarino 4€
Baked rosemary potatoes

Zucchina BBQ, Peperone BBQ, Cardoncello BBQ, Belga BBQ 7€
BBQ Zucchini, BBQ Red Pepper, BBQ mushroom, BBQ belgian salad

Insalata di stagione (secondo mercato) 5€
Seasonal salad

Coperto, servizio e cestino del pane fatto da noi 3,50 €

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.