OSTERIA DEL
PORTONE
VINO
CUCINA
&
BRACE

Dagh el color ai polpett
(proverbio lombardo)

Per iniziare e per condividere…

Selezione di Salumi piacentini "Bignami", Crudo di Langhirano 28 mesi, gnocco fritto (1,3,7) * **20**
Selection of cold cuts, 28-months Parma ham, fried dumplings

Selezione di 6 Formaggi di Montagna, la nostra composta (7) **18**
Mountain Cheese selection, homemade jam

Pallotte "cacio e castagne" con ragù di finferli, salsa al Buttafuoco e salvia (1,3,7,12) * **13**
Cacio and chestnut balls with finferli mushroom ragù, Buttafuoco wine sauce, sage

Terrina di carne (manzo, vitello, galletto) in crosta con zabaione al montasio (1,3,7,12) **15**
Meat (beef, veal, cockerel) terrine in a crust, Montasio zabaione cream

Tentacoli di polpo al josper, salsa "alla Luciana" e cipolle in agro-dolce (8,14) * **18**
Octopus tentacles in the Josper grill, Luciana style sauce, bitter-sweet onions

Vitello tonnato dell'Osteria (3,4,6,10,12) **14**
Our classical "Vitello tonnato"

Primi piatti (la pasta fresca è fatta da noi)

Cappellacci di farina di mais, ripieni di taleggio, con salsa alle castagne, porcini e noci (1,3,6,7,8) * **16**
Home-made Ravioli with corn flour, filled with taleggio cheese, "chestnut porcini and walnut" sauce

Risotto (Az. Agr. Fedeli) mantecato al "Salva Cremasco", cardoncelli trifolati e aglio nero (7) **17**
Risotto with Salva Cremasco cheese, sautèed cardoncelli mushroom and black garlic

Tagliatelle all'uovo, profumate al rosmarino, con ragù di rinforzo (1,3,9,12) * **16**
Tagliatelle egg-pasta, scented with rosemary, with beef ragù

Linguine al bronzo Barilla, crema di cicorie all'aglio olio e peperoncino, alici e mollica di pane (1,4) **14**
Barilla "Linguine" pasta, chicory cream with "garlic, oil and chili pepper", anchovies and breadcrumbs

Secondi Piatti

Sgombro alla brace, fondo al cacciucco, panzanella e olio al peperone (1,4,8,12,14) * **19**
Grilled mackerel, cacciucco stock-base, "Panzanella"and pepper oil

Lingua di manzo spadellata con porcini, spuma di cannellini e salsa alle erbe (4,6,9,10,12) **18**
Sautèed beef tongue with porcini mushroom, cannellini beans and herbs mousse

Fungo Prataiolo alla "milanese", tomino fondente, cavolo cinese e salsa xò piccante di frutta secca (1,3,5,6,7,8,10)
Fried Prataiolo mushroom, melted tomino cheese, pak choi and spicy xò sauce **17**

Le Tradizioni

MONDEGHILI di manzo e vitello, maionese al prezzemolo (1,3,7,9) * **12**
Milanese meatballs and pepper mayonnaise

TAGLIOLINI all'uovo con TARTUFO NERO dell'Appennino Tosco-Emiliano (1,3,7) * **20**
Home-made tagliolini with black Truffle

RISOTTO "Az. Agr. Fedeli" alla Milanese con OSSOBUCO di vitello in gremolada (7,9,12) **28**
Milanese risotto with veal ossobuco and gremolada

COTOLETTA di vitello alla Milanese (1,3) **25**
Milanese-style veal cutlet

BATTUTA di Manzo, MIDOLLO alla brace, TARTUFO NERO dell'Appennino Tosco-Emiliano **22**
Tartare, grilled marrow, Black Truffle

Carne alla brace nel Forno Josper

PICANHA di Black Angus Argentina 300gr con salsa chimichurri (prezzemolo, aglio, origano) **25**

ENTRANHA (Diaframma) di Black Angus USA 300gr **27**

RIBEYE di Nordic Nature Sashi Finlandia 300gr (con Tartufo nero + 6) **30**

Per 2 persone: COSTATA di Manzo, secondo disponibilità di mercato **55-65/kg**
Rib of a selected Beef, subject to market availability

Per 2 persone: FIORENTINA di Manzo, secondo disponibilità di mercato **65-75/kg**
T-Bone of a selected Beef, subject to market availability

Contorni

Patate al forno (leggera marinatura alla paprika) **4**
Baked potatoes

Cavolfiori gratinati alla paprika (1,7) **/ Insalata russa** (3) **5**
Paprika-spiced gratinéed cauliflower / "Insalata russa"

Giardiniera dell'Osteria (12) **/ Caponata tiepida di verdure di stagione** **6**
Home-made bitter sweet vegetables / Caponata of seasonal vegetables

Verdure di stagione allo Josper **7**
Grilled vegetables in season

ooo

Coperto, servizio e cestino del pane fatto da noi 3,50 € (a pranzo, 2 €)

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.*

OSTERIA DEL PORCTONE
VINO CUCINA & BRACE

LA BOCA L'E' MINGA STRACA…

SALVA CREMASCO "TAZZI", SARAZZU (ricotta salata stagionata) "CASEIFICIO VAL D'AVETO" **(7)**	7
TOMA DI CAPRA E TOMA DI MUCCA (a latte crudo) "MALGA BASSA" **(7)**	7
ZOLA DI CAPRA E TALEGGIO (a crosta lavata) "MALGA BASSA" **(7)**	8
SAN STE' MEDIA STAGIONATURA E SAN STE' EXTRA STAGIONATURA "CASEIFICIO VAL D'AVETO" **(7)** *Formaggio a marchio registrato, a latte crudo, prodotto sono in Val d'Aveto*	9

**Tutti i formaggi sono serviti con la nostra composta*

I DOLCI ED I GELATI SONO FATTI DA NOI

TIRAMISU' **(1,3,7,8,12)**	6
SBRISOLONA CON ZABAIONE **(1,3,7,8,12)**	6
TORTA BASCA AL FONDENTE, GELATO ALLA CREMA, SALSA AL CARAMELLO SALATO **(1,3,7)**	8
BAVARESE ALLA ZUCCA CON CUORE ALL'AMARETTO, GELATO ALLA "MOSTARDA DI VOGHERA" **(1,3,7,12)**	8
GELATO ALLA CREMA (LISCIO / AFFOGATO) **(3,7)**	5/7
SORBETTO	5
RUM "FLOR DE CANA 12 ANNI" E CIOCCOLATO FONDENTE 85% E 100%	8

IN ACCOMPAGNAMENTO...

Recioto di Soave DOCG "Nettare di Bacco" - Az. Monte Tondo	6
Ratafia' - Liquore alle ciliegie – Az. Enrico Toro	5
Passito di Pantelleria DOP – Az. La Nicchia	8