



***Menu Invernale
2020 / 2021***





La Tradizione dell'Osteria

<i>Il prosciutto crudo di Langhirano, Parma, stagionato 30 mesi selezionato dal nostro oste, accompagnato da pizza fritta e giardiniera</i>	14,00
<i>Sua maestà la taragna</i>	12,00
<i>Selezione di formaggi</i>	
<i>4 referenze</i>	12,00
<i>6 referenze</i>	16,00
<i>I Casoncelli di mamma e papà</i>	14,00
<i>La trippa dell'oste</i>	12,00
<i>La guancia di Manzo brasata, patata alla senape e salsa verde</i>	18,00
<i>La scelta del macellaio grigliata con tortino di patate al timo</i>	24,00

Antipasti

<i>Animella arrosto, taleggio, carciofi e salsa Robespierre</i>	16,00
<i>Baccalà mantecato, pistacchio e mais croccate</i>	16,00
<i>Cavolfiore arrosto, cioccolato bianco, limone nero e salsa orientale</i>	14,00
<i>Battuta di manzo, bagna cauda e prezzemolo</i>	16,00

Primi

<i>Tuffoli all'estratto di vaccinara sedano fresco e pepe nero</i>	14,00
<i>Risotto all'aglio nero, lumache al Lardo e lattuga di mare</i>	16,00
<i>Plin di patata dolce , succo di cime di rapa e parmigiano</i>	14,00
<i>Spaghettoni Mancini nocciole, gambero rosso e profumo di Whisky</i>	16,00

Secondi

<i>Petto d'anatra in dolceforte zucca e Catalogna</i>	24,00
<i>Garretto di maiale laccato alla mostarda, flan di sedano rapa e ravanelli</i>	18,00
<i>Lingua al pepe verde e radicchio brasato all'aceto</i>	20,00
<i>Pescato del giorno secondo mercato accompagnato da caponata invernale</i>	26,00