

OSTERIA



T R E G O B B I

M E N U

ANTIPASTI

TEGAMINO DI ASPARAGI e UOVO 63° 16

Diverse tipologie di asparagi spadellati al burro, serviti con una fondutina di taleggio e uovo fondente cotto a 63°

SUA MAESTA' "LA TARAGNA" 16

Polenta cotta lentamente con burro, salvia e cinque formaggi bergamaschi: taleggio, stracchino, formai de mut, branzi e formagella.

CAPPUCCINO DI BACCALA' E PATATA 16

Baccalà mantecato alla veneziana, spuma di patata affumicata e polvere di bottarga.

LA TARTARE DELL'OSTE 22

Manzo 100% italiano condito per bene, con una salsa olandese al tuorlo, l'acciuga del cantabrico e 23 ingredienti.

IL VITELLO TONNATO DELL'OSTERIA 20

Spuma di salsa tonnata fresca, fondo bruno e capperi su un meraviglioso girello di vitello cotto al punto rosa. Dedicato ed ispirato da Diego Rossi.

IL SALAME DEL ROBERTO CON LA GIARDINIERA 16

Il salame che farà il Roberto, stagionato lentamente in cantina e tagliato a fette grosse, accompagnato dalle nostre verdure sott'aceto.

I NOSTRI SALUMI MISTI 20

Selezionati dall'oste Marco ed affettati al momento. Consigliati per due.

LE SELEZIONE DI FORMAGGI

ITALIANI (pezzi 4/6)

14/20

FRANCESI (pezzi 3/5)

15/25

PASTE, RISI E ZUPPE

RISOTTO ALLA VIGNAROLA 18

Risotto carnaroli riserva "San Massimo" che racconta il passaggio tra la stagione invernale e quella estiva, carciofi, fave, piselli e asparagi. Uniti dalla mentuccia e dal pecorino.

FETTUCCINE ALL'ALFREDO SE FOSSE STATO DI BERGAMO 18

Pasta fresca mantecata al burro e formai de mut DOP: se le provi, non le dimentichi.

CASONCELLI DI MAMMA E PAPA' 18

Sono proprio i genitori del nostro oste Marco: Antonella e Gerry che ogni giorno ci preparano questa leccornia con la ricetta della nostra famiglia.

LASAGNETTA AL RAGU'DI CORTILE 20

Una cottura di tre giorni, per un ragù con le carni bianche di faraona, gallina, pollo, anatra e coniglio. Succolento, generoso, buono. Questa volta in una golosissima lasagna.

PASTA MISTA, SARDA DI MONTISOLA ED ERBA ORSINA 20

Pasta rustica mantecata con un pesto di aglio orsino, sarda di montisola sbriciolata, limone salato e crema di caprino.

TRIPPA DELL'OSTE 18

Quando le verdure sono al loro meglio, la trippa trova casa in un minestrone. Parmigiano abbondante, pepe nero generoso.

PIATTI DEL GIORNO

RACCONTATI A VOCE

Come sulla lavaglia dell'osteria, tutte le idee del giorno con i prodotti migliori in tiratura limitata. Possono finire subito!

da 14
a 26

CONTORNI

POLENTA NOSTRANA	4
ASSAGGIO DI SUA MAESTA LA TARAGNA	8
PATATE ARROSTO	6
SPADELLATA DI VERDURE	6
GIARDINIERA DI VERDURE	6
INSALATA MISTA DI STAGIONE	6

SECONDI

- FARAONA, CAROTE, SENAPE E MIELE** 24
Petto di faraona cotto a bassa, accompagnato da carote al burro, con un fondo alla senape antica e miele.
- FILETTO ALLA DONIZETTI** 35
Filetto di manzo, crema di fegatini di coniglio al burro di malga, spugnole primaverili saltate e fondo al Valcalepio rosso.
- OSSOBUCO DI VITELLO CON PURE'** 24
Dalla tradizione lombarda l'ossobuco di vitello lungamente cotto.
Servito con la tipica gremolada fatta con prezzemolo, limone e un pizzico di aglio.
- VUOI UN PIATTO UNICO CON OSSOBUCO E RISOTTO GIALLO?** 35
Opzione per accontentare i più golosi con il piatto completo con risotto milanese e l'ossobuco in gremolada.
- BRASATO DI MANZO E POLENTA** 24
Cotto una notte intera, tenero e succolento che profuma di vino e di casa.
- ARROSTO DI CONIGLIO E AGRETTI** 22
Coniglio disossato, arrotolato ed arrostito, accompagnato del suo fondo e degli agretti freschi spadellati.
- PESCATO DEL GIORNO** 26
Chiedici come l'abbiamo cucinato oggi.

DEGUSTAZIONE

“Prima volta”

Per la prima volta nella nostra osteria ti consigliamo di assaggiare il meglio della cucina Bergamasca nella nostra interpretazione! Il metodo migliore per conoscerci.

ANTIPASTO MISTO DELL'OSTERIA

CASONCELLI DI MAMMA E PAPA'

BRASATO DI MANZO CON POLENTA

DOLCE A SCELTA

60

Le degustazioni sono da considerarsi per tutto il tavolo.
Fatto salvo allergie ed intolleranze per la quale
proporremo alternative.

DEGUSTAZIONE

“Fidati dell’oste”

I piatti consigliati dal’Oste,
Quelli che rappresentano la
stagione ed il momento.
Molto spesso con variazioni
raccontate a voce,

**CAPPUCCINO DI BACCALA,
PATATE E BOTTARGA**

VITELLO TONNATO DELL’OSTERIA

FETTUCCHINA ALL’ALFREDO

RISOTTO ALLA VIGNAROLA

FARAONA, CAROTA E SENAPE

DOLCE A SCELTA

75

Le degustazioni sono da considerarsi per tutto il tavolo.
Fatto salvo allergie ed intolleranze per la quale
proporremo alternative.

MENÙ BAMBINI

DISPONIBILE SU RICHIESTA.

PRIMO PIATTO 10 EURO

SECONDO PIATTO 15 EURO

IL NOSTRO PERSONALE È PREPARATO
A RISPONDERVI SU ALLERGENI ED
INTOLLERANZE.

T H E E T I S A N E 8

E S P R E S S O 3

M O K A " P u m p " 10
degustazione per due

A C Q U A 3

C O P E R T O 5