
STUZZICHERIE DA CONDIVIDERE

- CHIACCHIERE CON AFFETTATI MISTI (MIN 2 PERSONE) "1" **24,00 €**
- TEGLIA ROMANA CON TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, CAPRINO DI LATTE VACCINO E CIPOLLA CAMELLATA "1,7" **16,00 €**
- TAGLIERE MEM (MISTO DI SALUMI E FORMAGGI) "7" **20,00 €**

PANINI:

- BUN ALLE PATATE, DOPPIO CHEDDAR, DOPPIO HAMBURGER DI MANZO, INSALATA E BACON GRIGLIATO, SEGUITO CON PATATE DIPPER, SALSA BURGER "1,7,3" **15,00 €**
- PANINO SEMIDOLCE, POLPO CROCCANTE, MAIONESE SPICY, CAPRINO DI LATTE VACCINO, FIOCCHI DI CIPOLLA DISIDRATATA E INSALATINA SERVITO CON PATATE DIPPER "1,7,3" **16,00 €**

LE PIZZE PROPOSTE DALL'OSTERIA:

- EL PORRITO **10,00 €**
Porri sbollentati, gorgonzola, salsiccia a fine cottura porro croccante
- CARBO MEM **13,00 €**
Fiordilatte e guanciale, a fine cottura carbo crema, croccante al pecorino e pepe nero
- LA RAVA E LA FAVA **13,00 €**
Macco di fave alla siciliana, mozzarella di bufala, pancetta arrostita, croccante al pecorino e pepe nero
- VALTELLINA **12,00 €**
Fior di latte, a fine cottura bresaola della Valtellina, rucola e scaglie di grana
- SCAPECE **13,00 €**
In cottura fiordilatte e zucchine alla scapece, a fine cottura speck, stracchino e cipolla caramellata

MENU' DI MARE

ANTIPASTI

- GUAZZETTO DI COZZE AL POMODORO "2,9" **15,00 €**
- SARDE A BECCAFICO "1-4-8-9" **16,00 €**
- CARPACCIO DI TONNO ROSSO CON BRUNOISE DI ANANAS,
MAIONESE DI AVOCADO, CIPOLLA DI TROPEA, LATTE DI COCCO "4-7" **18,00 €**

PRIMI

- TAGLIOLINI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, ZESTE DI LIMONE,
TARTARE DI TONNO ROSSO "1-3-4" **18,00 €**
- SPAGHETTONI DI PASTA FRESCA AI FRUTTI DI MARE "1-2-3-4-9" **18,00 €**
- SCRIGNI RIPIENI DI ASTICE CON DATTERINO SEMIDRY,
PINOLI, EMULSIONE DI BASILICO "1-2-3-4-7-8-9" **20,00 €**

SECONDI

- POLPO AI FERRI "4" **19,00 €**
(CONTORNO + **3,50 €**)
- SCOTTATA DI TONNO ROSSO CROCCANTE CON SALSA
ALLA SENAPE, MIELE E CIPOLLE CARAMELLATE "4-10-11" **18,00 €**
(CONTORNO + **3,50 €**)
- FRITTO DI CALAMARI E CIUFFI ** "14" **16,00 €**
(CONTORNO + **3,50 €**)
- FRITTO MISTO DI PESCE ** "14-2" **19,00 €**
(CALAMARI, CIUFFI, GAMBERI, SCAMPO, ALICI)
(CONTORNO + **3,50 €**)
- CALAMARO RIPIENO ALLA PUTTANESCA "1-4-3-2" **18,00 €**
(CONTORNO + **3,50 €**)

MENU' DI TERRA

ANTIPASTI

- VITELLO TONNATO COTTO AL PUNTO ROSA ^{"3"} **14,00 €**
- TARTARE DI FASSONE PIEMONTESE (COALVI) CONDITA CON SENAPE IN GRANI AL MIELE, WORCESTER, OLIO EXTRA (SELEZIONE I TRE FRATELLI) SALE E PEPE ^{"10"} **16,00 €**
- FLAN DI ASPARAGI NOSTRANI CON CREMA DI GRANA PADANO ^{"1-3-7"} **13,00 €**

PRIMI

- PICI SENESI CON RAGÙ DI CODA E GUANCIA DI MANZO ^{"1,3,9,7"} **17,00 €**
- TRIANGOLI RIPIENI DI SALSICCIA E PORRI CON FONDUTA DI TALEGGIO ^{"3-1-7-9"} **16,00 €**
- MACCHERONI AL TORCHIO, ALLA CARBONARA ^{"1-3-7"} **16,00 €**
(TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO, PECORINO ROMANO, GRANA PADANO, GUANCIALE AMATRICIANO, PEPE)

SECONDI

- HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE * **13,00 €**
(CONTORNO + **3,50 €**)
- ARROSTICINI ABRUZZESI DI PECORA * **1,50 € cad**
(CONTORNO + **3,50 €**)
- COSTATA DI SCOTTONA FROLLATA 30GG CIRCA 500G **23,00 €**
(CONTORNO + **3,50 €**)
- COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO **19,00 €**
(CONTORNO + **3,50 €**)
- ASADO ALLA GRIGLIA (CONDIMENTI SALSA, OLIO, BASILICO, AGLIO, PEPERONCINO, CAPPERI) **20,00 €**
(CONTORNO + **3,50 €**)

CONTORNI

- FINOCCHI INSALATA **5,00 €**
- PATATE FRITTE **5,00 €**
- SPINACINO FRESCO AL BURRO **5,00 €**
- CAPONATA DI MELANZANE **6,00 €**
- PATATE AL FORNO **5,00 €**
- VERDURE GRIGLIATE **6,00 €**

COPERTO A PERSONA **1,50€**



“ Nel cuore della tradizione e con lo sguardo rivolto all’innovazione, nasce nel 2021 la nostra osteria, frutto della passione di tre amici: Mario, Emanuel e Massimo. Un cuoco, un pizzaiolo e un cameriere che, uniti dall’amore per la buona cucina e l’ospitalità sincera, hanno voluto creare un luogo dove ogni ospite possa sentirsi a casa.

La nostra missione è regalarvi un’esperienza culinaria che sappia coniugare il calore della vecchia osteria con l’emozione della scoperta.

Accomodatevi, godetevi l’atmosfera e lasciatevi conquistare dai nostri piatti.
Buon appetito! ”

Per dettagli sugli allergeni rivolgersi al personale di sala.

* Prodotto sottoposto a trattamento di abbattimento termico per la finalità di bonifica sanitaria

** Prodotto congelato