MAGNA & BEVA

OSTERIA

Osteria Magna & Beva,
propone una cucina espressa,
basata sulla genuinità
e sulla ricerca di materie prime di qualità.

Con prodotti fatti in casa,
lo chef Riccardo presenta un menù
legato alla tradizione del passato
con uno sguardo al futuro,
il tutto accompagnato
da un' accurata selezioni di vini.

ANTIPASTI

Selezione di formaggi Sardi
con composte e pane guttiau, per due persone (1,7)
19,00€

Tagliere dell'osteria; salumi e formaggi
con miele, confetture e sott'olio, per due persone (7,12)
25,00€

Carpaccio di Scottona al sale bilanciato dello chef,
con miele d'arancio e
briciole di pane aromatizzato al rosmarino (1)
15,00€

Tartare di scottona battuta al coltello, con tartufo nero estivo
18,00€

Tartare di scottona battuta al coltello,
con crostoni arrostiti e burro salato (1,7)
15,00€

PRIMI PIATTI

Fusilloni con fiori di zucca e guanciale,
mantecati con pecorino romano (1,7)
14,00€

Pappardelle all'uovo fatte in casa, trafilate al bronzo,
con ragù bianco di Chianina IGP (1,3,9)
16,00€

Pappardelle all'uovo fatte in casa, trafilate al bronzo,
con ragù bianco di Chianina IGP
e tartufo nero estivo (1,3,9)
21,00€

Mezzo pacchero ai tre pomodori
con crema di burrata e salsa al basilico (1,7)
15,00€

Parmigiana di melanzane (7)
13,00€

SECONDI PIATTI

Coniglio al forno con salsa di peperoni arrosto (9)
14,00€

Polpette di manzo al sugo con ricotta affumicata (1,7,10)
13,00€

Roastbeef con scaglie di parmigiano e rucola fresca (7,10)
14,00€

ALLA GRIGLIA

Tagliata di scottona
con scaglie di tartufo nero estivo (250gr ca.)
24,00€

Costata o Fiorentina con contorni misti.
Scottona Italiana Limousine 5,50€/hg
Chianina IGP 7,50€/hg
(Per pezzature e disponibilità chiedere al personale di sala)

CONTORNI DELL'OSTERIA 5,00€

Coperto 3,50€ Vaschetta Asporto 0,50€ Aggiunta Pane 2,00€

* Prodotto congelato. Per allergie o intolleranze chiedere al personale di sala.