

osteriaaltran

R I S T O R A N T E

MENU ESTRO

Serviamo questo menù per tutti i commensali del tavolo

...prima di iniziare

Alici marinate. Salsa Bagna cauda, peperone rosso e l'aioli

*Sottile di manzo scottato, condimento alla rapa rossa e aceto di Sherry
gelato salato al Miso*

Zuppa di vongole veraci, gnocchi di stocafisso, olio alle alghe.

Tagliatelle cremose, fiori di zucca, intingolo di coda di vitello

*Medaglione di pescatrice in camicia di olive e pomodoro, crumble di taralli, capperi fritti
salsa alla Puttanesca (pomodoro, olive e acciughe)*

Vitello al rosa, veli in gelatina di verdura, salsa al tartufo nero

*Carpaccio di fichi , zuppa di susine gialle e rosse,
soffice mascarpone di capra al miele*

.... per finire

euro 130.00

Per accompagnare il menu, Vi proponiamo le nostre selezioni di vino al calice:

Cinque assaggi euro 45.00

LA CARTA

Il menu alla carta è disponibile per un minimo di 3 delle seguenti portate a persona

Alici marinate. Salsa Bagna cauda, peperone rosso e l'aioli

*Zucca Hokkaido in crema, uovo in camicia gratinato, i porcini trifolati
ed il nostro olio Evo al tartufo*

*Sottile di manzo scottato, condimento alla rapa rossa e aceto di Sherry
gelato salato al Miso*

Terrina di porri glassati, salsa alla scarola, cren e caviale di aringa.

35.00

*Spaghetto fino in riduzione di pesce bianco, polpa di riccio di mare, salsa salmoriglio agli
agrumi*

Tagliatelle cremose, fiori di zucca, intingolo di coda di vitello

Zuppa di vongole veraci, gnocchi di stocafisso. olio alle alghe

Risotto mantecato alle spezie e "droghe". Elisir di erbe amare

(min x 2 ospiti)

euro 35.00

*Medaglione di pescatrice in camicia di olive e pomodoro, crumble di taralli, capperi fritti,
salsa alla Puttanesca (pomodoro, olive e acciughe di Grado)*

Suprema di faraona nella sua farcia, riposa nel prato

Pluma iberica alla gratella, salsa al cavolo verza. coulis di carote gialle rosse e arancio

Vitello al rosa, sottili gelatine di verdura, salsa al tartufo nero pregiato

euro 40.00