



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 selezione di vini.

ANTIPASTI

Tagliere di salumi equini con sott'olio fatti in casa,
per due persone (1,12)

25,00€

Tagliere dell'osteria: salumi e formaggi con miele,
confetture e sott'olio fatti in casa, per due persone (7,12)

25,00€

Crostoni di pane con lardo di Montagnana,
miele e noci (1,8)

13,00€

Carpaccio di lingua salmistrata e salsa verde

15,00€

PRIMI PIATTI

Fusilloni guanciaie, crema di cavolo
e mandorle tostate (1,8)
14,00€

Pappardelle fatte in casa trafilate al bronzo,
con ragù di anatra (1,3,9)
15,00€

Gnocchi di zucca con fonduta di pecorino
pere saltate e pepe nero del Madagascar (1,3,7)
14,00€

Rigatoni con ragù bianco di scottona (1,3,9)
14,00€

SECONDI PIATTI

Peposo toscano con polentina morbida

14,00€

Coniglio in tegame, arancia, uvetta e pinoli
con patate al forno (8,9)

14,00€

Trippe alla parmigiana (7)

13,00€

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

13,00€

Costata o Fiorentina di Scottona Italiana Limousine km0
con contorni misti

5,50€/hg

Fiorentina di Puledro con contorni misti

4,50€/hg

(Per pezzature e disponibilità della carne chiedere al personale di sala)

CONTORNI DELL'OSTERIA 5,00€

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

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1 GLUTINE; **2** CROSTACEI E DERIVATI; **3** UOVA; **4** PESCE E DERIVATI; **5** ARACHIDI E DERIVATI;
6 SOIA E DERIVATI; **7** LATTE E DERIVATI; **8** FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI;
9 SEDANO E DERIVATI; **10** SENAPE E DERIVATI; **11** SEMI DI SESAMO E DERIVATI;
12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI; **13** LUPINO E DERIVATI; **14** MOLLUSCHI E DERIVATI

Per allergie o intolleranze chiedere al personale di sala.

* Prodotto congelato.