



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

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 e al sale bilanciato dello chef,
con stracciatella, scorzetta di limone e capperi essiccati (7)
14,00€

Tartare di Chianina IGP battuta al coltello,
con crackerina di mais e semi, maionese alla senape al miele
e tuorlo marinato (1,3,10)
18,00€

Crostoni di pane con Lardo di Patanegra,
riduzione di birra scura e noci (1,8)
14,00€

PRIMI PIATTI

Fusilloni con pancetta e crema di piselli freschi,
mantecato con grana padano (1,7)

14,00€

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

16,00€

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

21,00€

Mezzo pacchero con pesto di zucchine, granella di nocciole tostate
e ricotta salata (1,7,8)

15,00€

SECONDI PIATTI

*Galletto speziato CBT, con patate al forno
e salsa piccante ai peperoni e habanero
14,00€

Pancia di *maialino da latte in porchetta
con dadolata di verdure miste
13,00€

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

Costata o Fiorentina di Scottona Italiana Limousine con contorni misti
5,50€/hg

CONTORNI DEL GIORNO 5,00€

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

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