

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

DEGUSTAZIONE

Tre corse - 37

Quattro corse - 45

“PIATÌN”

PICCOLI ASSAGGI, GRANDE TERRITORIO

Insalata russa primaverile, maio e senape, asparagi, bottarga di tuorlo, mela al Moscato - 9

Battuta di Bue, polenta, ravanello agro, gel di tuorlo, maio all'erba cipollina - 9

Acciughe di Lampara, panettone, burro, salsa verde - 9

Girello di vitello, salsa tonnata, foglia di capperi, fondo bruno - 9

Tortilla di mais, insalatina di lingua con cetriolo e cipolla, rubra al peperone, anacardi - 9

Focaccina, stracciatella, zucchine alla menta, olive taggiasche, pinoli, rucolina - 10

Carpaccio di tonno* marinato, coulis di jalapeno, olio al chorizo, cialda di polenta - 14

PRIMI

Coralli all'uovo, cannellini, cozze, lingua, limone, olio al peperoncino - 17

Tajarin, crema di piselli, gambero* rosso crudo, bisque, rubatà al sommacco - 19

Agnolotti del “Plin” ricotta e maggiorana, burro acido, fondo bruno, crema di grana - 18

SECONDI

Arrosto della vena brasato, patata al prezzemolo, pak choi, salsa al Barbaresco - 19

Costina di suino, crema inglese alla senape, finocchio e finocchietto, gel di arance - 18

Merluzzo*, guazzetto di pomodoro all'isolana, cipolle di Tropea agro - 20

DESSERT

Tartelletta, crema al mascarpone, cacao caramellato, gel di caffè - 9

Bonet cremoso, caramello salato, lampone ghiacciato, amaretto morbido - 8

Cheesecake basca, fragole, Barolo chinato - 9

Pane “Panificio Ficini”, coperto - 3

Acqua microfiltrata - 1,5

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. *Prodotto decongelato. Tutti i prodotti potrebbero subire abbattimento termico o congelamento secondo le normative vigenti.

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

TASTING

Three courses - 37

Four courses - 45

“PIATÌN”

SMALL TASTES, GREAT TERRITORY

Spring russian salad, mustard mayo, asparagus, “bottarga” yolk, apple Moscato wine - 9

Fassona beef tartare, grilled polenta, sour radish, egg york gel, chive mayo - 9

Lampara anchovies, “panettone” bread, butter, green sauce - 9

“Vitello tonnato”, its sauce, capers leaf, brown stock - 9

Corn tortilla, tongue salad with cucumber and onion, pepper rubra, cashews - 9

Focaccia, straciatella cheese, mint zucchini, taggiasca olives, pine nuts, arugula - 10

Marinated tuna* carpaccio, jalapeño coulis, chorizo oil, polenta crisp- 14

FIRST COURSES

Egg’s “Coralli”, cannellini beans, mussels, tongue, lemon, chili oil - 17

“Tajarin”, pea cream, bisque, raw red prawn*, sumac “rubatà” - 19

Agnolotti del “Plin” ricotta and marjoram, acid butter, brown stock, Grana cream - 18

MAIN COURSES

Braised Vena roast, parsley potato, pak choi, Barbaresco sauce - 19

Pork spare rib, English mustard cream, fennel and wild fennel, orange gel - 18

Cod*, sour tomato “all’isolana” and Tropea pickled onion - 20

DESSERTS

Tartlet, mascarpone cream, caramelized cocoa, coffee gel - 9

Creamy “Bonet” with salty caramel, frozen raspberry, soft amaretti - 8

Basque cheesecake, strawberries, Barolo chinato - 9

Bread “Ficini’s bakery”, cover charge - 3

Microfiltered Water - 1,5

For any information regarding allergens and substances, please ask the staff for the appropriate documentation.

*All products may have undergone thermal treatment or freezing according to current regulations.