

ANTIPASTI

“ LA BATTUTA DI MANZO ” 16,00 € | 1-3-4-7-10

Battuta di scottona condita da tradizione, olandese al limone, acciughe del Cantabrico, pane guffiza

“ LA CROQUE MADAME ” 18,00 | 1-3-7-11

Pane ai semi, prosciutto cotto alla brace, fonduta di morlacco, uovo bio, tartufo nero

“ IL GAMBERO ” 16,00 | 1-2-3

Code di gamberone in panatura croccante, asparagi in saor, crema di piselli e erbe, maionese al lime

“ IL PATANEGRA ” 18,00 | 1-7

Paleta di patanegra, cardoncelli in tempura, robiola di capra, gel di ciliegie

“ LE LUMACHE DELL'OSTERIA ” 15,00 | 1-7-11-12-14

Lumache alle erbe, hummus di ceci, carletti, guanciaie croccante

PRIMI

“ LO SPAGHETTO ” 18,00 € | 1-3-4-7

Spaghetto alla chitarra, burro d'isigny, alici, anguilla affumicata, limone, briciole di pane alle erbe aromatiche

“ IL RAVIOLO ” 16,00 € | 1-3-7

Bottoni al pieno di carbonara, fonduta di pecorino, crudità di asparagi, guanciaie croccante

“ IL RISOTTO ” 14,00 € | 7-9-12

Risotto mantecato al mascarpone, crema di aglio orsino, crumble all'uvetta

“ LA FETTUCCINA ” 18,00 € | 1-2-3-7-8

Fettuccine di Campofilone, pesto di carletti e anacardi, tartare di gambero rosa

“ I FUSILLONI ” 15,00 € | 1-7-9-12

*Fusilloni di Gragnano allo stracotto di agnello,
yogurt alle erbe, lamponi*

SECONDI

“ LA FARAONA ” 23,00 € | 1-3-6-7-8-9-12

Petto di faraona, patè di peverada, pan brioche, porri graten, anacardi tostati, glassa al porto e prugne

“ L'IBERICO ” 25,00 € | 1-6-9-12

Costoletta di maiale iberico, patate saltate al burro chiarificato e guanciaie, cremini in tempura, ristretto al vino rosso

“ IL VITELLO ” 24,00 € | 1-6-9-12

Nodino di vitello alla Sassi, patate novelle, asparagi, demiglance al vino bianco

“ IL TONNO ROSSO ” 24,00 € | 1-4-6-8-9-11

Tataki di tonno in salsa di soia, hummus di fave e pistacchi, agretti, crumble di Altamura, brodo ristretto al curry

“ IL POLPO ” 24,00 € | 6-7-12-14

Tentacolo di piovra alla paprika affumicata, bbq di pomodorini, patata schiacciata, stracciatella di burrata, gel all'aglio orsino

“ IL ROSSINI DELL' OSTERIA ” 31,00 € | 1-6-9-12

Tournedos di manzo, riduzione al tartufo, foie gras, patate novelle, tartufo nero, cardoncelli, crostone di pane integrale al sale Maldon e rosmarino

DESSERT

“ASSORTIMENTO DI PASTICCERIA MIGNON DELL'OSTERIA” 7,00 €

1-3-5-6-7-8-11

“DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI PER 2pers. ” 15,00 €

7-10

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.*

Tabella allergeni - Food and allergenes

1. Cereali contenenti glutine - Cereals with gluten 2. Crostacei e prodotti derivati - Shellfish and derivatives 3. Uova e prodotti derivati - Eggs and derivatives
4. Pesce e prodotti derivati - Fish and derivatives 5. Arachidi e prodotti derivati - Peanuts and derivatives 6. Soia e prodotti derivati - Soy and derivatives
7. Latte e prodotti derivati - Milk and derivatives 8. Frutta a guscio - Shellnuts fruits 9. Sedano e prodotti derivati - Celery and derivatives
10. Senape e prodotti derivati - Mustard and derivatives 11. Semi di sesamo e prodotti derivati - Sesame seeds and derivatives
12. Anidride solforosa (aglio) - Sulfur dioxide (garlic) 13. Lupini e prodotti derivati - Lupins and derivatives 14. Molluschi e prodotti derivati - Molluscs and derivatives
Regolamento CE 1169/2011 - Regulation CE 1169/2011