



OSTERIA DEL PETTIROSSO R I S T O R A N T E

La proposta di degustazione

Code di gambero e insalatine all'aceto balsamico e scalogno

Prosciutto d'agnello, morbido di ceci di Colfiorito e Piave mezzano

Trofie liguri al sugo di baccalà e spinaci novelli

Duo di pesce gratinato al forno su passatina all'aglio nero

Dessert a scelta dalla nostra carta

€ 50,00

Le proposte del mese, alla carta

Gli antipasti

Collinetta Marco d'Oggiono e frollini salati al parmigiano 36 mesi € 13,00

Tortino tiepido di polpo, patate schiacciate e olive taggiasche € 15,00

Prosciutto d'agnello, morbido di ceci di Colfiorito e Piave mezzano € 14,00

Code di gambero e insalatine all'aceto balsamico e scalogno € 15,00

Stufatino di lumache di brughiera, fonduta di gorgonzola e topinambur € 14,00

Le zuppe, i risotti, i farinacei

Zuppa di borlotti lamon e cotiche, al profumo di rosmarino	€ 12,00
Trofie liguri con broccoletti e scampi (leggermente piccanti)	€ 16,00
Pappardelle al ragù di ossobuco e porcini secchi	€ 13,00
Gnocchetti di polenta bramata al sugo di baccalà e spinacini	€ 14,00
Trottole alla crema di peperone , burrata e mollicata d 'acciuga	€ 13,00
Risotto tartufato ai fiori di zucca nostrani e Formaj de Mut	€ 14,00

I pesci e le carni

Filetto di salmone rosolato in tegame , salsa bianca al Franciacorta	€ 18,00
Trancetto di merluzzo gratinato, alla pizzaiola cremosa di datterini	€ 20,00
Rognoncino trifolato della tradizione con fagioli tondini	€ 18,00
Carbonata di manzo alla Poretti 3 luppoli, su mantecato di zucca	€ 18,00
Suprema di faraona arrostita, con intingolo all'aglio nero	€ 20,00
Scamoncino di vitello in cottura rosata, olio ligure e sale Maldon	€ 20,00
La selezione di formaggi affinati da Fantino e composte di frutta	€ 12,00

- tutte le nostre pietanze sono completate da contorni o guarnizioni appropriate
- alcune nostre preparazioni, per meglio garantire condizioni di freschezza, sono sottoposte ad abbattimento di temperatura e successivamente conservate a -18°C

I dessert...

Semifreddo al caffè, Sambuca e croccantino d'arachidi	€ 8,00
Dadolata di ananas fresco con sorbetto ai frutti di bosco	€ 8,00
Purè di castagne al latte con meringhette e passatina di cachi	€ 8,00
Cre moso vanigliato al gianduja con marasche sciroppate	€ 8,00
Tortino tiepido di mele con gelato alla crema antica e Calvados	€ 9,00