

Assiette dell'Osteria _____ 20€

Culatello di Zibello DOP, Mimolette (7) (Boule de Lille), Pecorino Fiore Sardo DOP, Mostarda e Miele Castagno, Salame Piacentino, Panigacci (1)

● Acciughe Vaticano _____ 14€

Acciughe (4) dei F.lli Balestrieri di Mazara del Vallo tipo Vaticano, pulite a filetti e servite con pomodori secchi, limone e capperi

● Gnocchi di Totano _____ 14€

Totani (14) mediterranei su crema di piselli e emulsione di pomodori secchi

● Flan di Zucchine e fonduta di Salva _____ 12€

Flan con uova bio (3), zucchine, cipolla, Parmigiano (7) e Latte servito con una fonduta di Salva Cremasco DOP

Tagliolini al Tartufo Nero _____ 20€

Fatti in casa con 20 uova Bio (3) per un chilo di farina e serviti con burro affiorato di Malga (7) e tartufo nero ligure della Val Bormida

Struncatura Ammullicata _____ 14€

Pasta calabrese con grano saraceno con alici (4) capperi, pomodori secchi, olive, prezzemolo e mollica di pane (1) abbrustolita

Gnocchi di Patate Viola _____ 12€

Gnocchi fatti in casa con patate Vitelotte serviti in 3 versioni: con fonduta di Salva cremasco DOP (7) - Pesto di Pra - Burro e Salvia

Testaroli al Pesto di Prà _____ 12€

I testaroli di Pontremoli (1) conditi con pesto fatto in casa: Basilico di Prà a foglia piccola, pinoli italiani (8) Pecorino e Parmigiano (7) e Aglio di Vessalico

Orecchiette Stracciatelle _____ 12€

Pasta artigianale con pomodoro, fresco stracciatella di bufala (7) e basilico

● Tartare _____ 24€

Chianina Toscana tagliata a coltello e lavorata al tavolo per il condimento con: Acciughe (4) Uovo (3) Capperi, Cipolla, Tabasco, Senape (10) Cognac

● Scottata di Scottona _____ 18€

Scottona di Fassona servita con sale rosa ed erbe aromatiche

● Roast Beef al sale _____ 16€

Angus Irlandese con giardiniera di verdura (9) all'aceto di mele

● Filetti di Tonnara in Bellavista _____ 14€

Filetto di Tonno (4) intero dei F.lli Castiglioni servito con pomodorini, olive nere con nocciolo e insalatina verde

● Polpo Patate e Capperi _____ 14€

Polpo mediterraneo (4) patate rosse lessate con olio EVO, timo e capperi

**● Melanzana al Forno _____ 12€**

La Melintzano Ghemistà Greca con Melanzana viola al forno ripena di olive, pomodori, capperi, pan grattato (1) servita con orzo e pesto

● Insalata Royal _____ 12€

Insalatina di stagione, pere, mele Golden, Chevre (7) pinoli, semi di papavero, noci (8) uvetta, olio

● Insalata Cappuccina _____ 10€

Cavolo cappuccio tagliato sottile con chicchi di melograno, mela, pinoli acciughe (7), uva passulina e cumino

● Insalata Greca _____ 10€

Feta di Kalymnos (7) Olive Kalamata, cetrioli, pomodori, cipolle e origano

● Verdure grigliate _____ 6€**● Insalata verde o mista _____ 6€**

Pyramide au chocolat _____ **8€**

Realizzata con Gran Cru 75% fondente della piantagione Los Palmaritos (Repubblica Dominicana) con farcitura di fichi caramellati

Yogurt Greco (importazione diretta) _____ **8€**

Yogurt (7) Straghistò servito con Fichi Caramellati o in alternativa con Miele di Castagno e Mandorle (8) intere

Bûnet Piemontese _____ **8€**

Dolce al cucchiaio con cacao, amaretti (1)(7) Uova (3) e Rhum

Tiramisù di Claudia _____ **8€**

Fatto in casa con poco zucchero di canna naturale, uova (3) Bio, mascarpone (7) caffè Musetti, savoiardi (1) del forno Bonomi

Ananas flambé al Rhum _____ **8€**

Ananas fresco alla fiamma utilizzando Rhum Agricòle Ambré della Martinica Trois Rivières con poco zucchero di canna naturale

Cantucci e Passito _____ **8€**

Fatti in casa con farina (1), zucchero, uova (3), lievito (1) e mandorle (8), serviti con Passito di Samos

Sorbetto Limone e Vodka Absolut _____ **8€****Frutta di Stagione** _____ **6€****Monorigine Kenya arabica 100%** _____ **3€**

Pieno con acidità accennata, retrogusto cioccolato e agrumi

Monorigine Etiopia arabica 100% _____ **3€**

Aromatico e complesso con note di fiori e corpo marcato

Monorigine Brasile arabica 100% _____ **3€**

Aroma dolce e amabile delicato, corpo vellutato con note di cacao

Monorigine Guatemala arabica 100% _____ **3€**

Rotondo e dolce con equilibrato con sentori di tabacco e cacao



Menu

Aperti anche a pranzo

dalle 12:30 alle 14:30

365 giorni su 365

Regolamento UE 1169/2011



I Numeri colorati a fianco della descrizione dei piatti indicano la presenza degli allergeni come da tabella a fianco riportata

ALLERGENI

- 1 - Glutine
- 2 - Crostacei e derivati
- 3 - Uova e derivati
- 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 - SO₂ e solfiti <10 mg/kg
- 13 - Lupino e derivati
- 14 - Molluschi e derivati