

## **DEGUSTAZIONI**

Le degustazioni devono essere uguali per tutto il tavolo.

### **DEGUSTAZIONE "RITORNO IN OSTERIA"**

**60**

Un antipasto, un primo, un secondo con contorno ed un dolce a vostra scelta.

### **DEGUSTAZIONE "CI PENSA L'OSTE"**

**75**

Una serie di assaggi e di mezze porzioni tra i piatti della carta e dei fuori carta scelti dall'oste insieme ai suoi ospiti.

## **ANTIPASTI**

La tartare come piace all'oste, con il tuorlo e l'acciuga del cantabrico

**20**

Millefoglie di Barbabietole e patate su fondutina di zola

**16**

Baccala alla vicentina sulla patata schiacciata

**18**

Sua Maestà la taragna

**16**

Il vitello tonnato dell'Osteria

**20**

Il Salame del Roberto con la giardiniera

**16**

I nostri salumi misti

**18**

Le selezioni di formaggi italiani (pz 4/6)

**14/20**

La selezione di formaggi francesi (pz 3/5)

**15/25**

## **PRIMI**

Risotto Primavera, con piselli, asparagi, tuorlo marinato e fondutina di capra.

**18**

Fettuccine all'Alfredo, se fosse stato di Bergamo, con burro e formai de mut.

**18**

Casoncelli di Mamma e Papà.

**18**

Spaghettone al ragù bianco di cortile.

**20**

Tubetti di pasta in zuppeta di pesce.

**22**

## **SECONDI**

Petto d'anatra all'arancia e Grand Marnier.	<b>24</b>
La nostra versione del manzo all'olio.	<b>20</b>
Brasato di manzo al vino rosso e cioccolato.	<b>20</b>
Coniglio al forno.	<b>20</b>
La proposta del macellaio alla griglia <i>(Chiedici tagli e pezzature disponibili)</i>	<b>Da 7€ all'etto</b>
Salmerino al forno, buerre blanc e pappa al pomodoro alla vaniglia	<b>22</b>

## **CONTORNI**

Polenta nostrana	<b>6</b>
Assaggio di sua maestà "la Taragna"	<b>8</b>
Patate arrosto	<b>8</b>
Il purè super cremoso	<b>8</b>
Selezione di verdure grigliate	<b>8</b>
La Giardiniera di verdure	<b>6</b>
Insalata di stagione	<b>6</b>

## **DOLCI**

La piantina del Tiramisù	<b>9</b>
Cheese-Cake con frutti rossi e pistacchio	<b>9</b>
Panna cotta con Cioccolato fuso / Caramello / Amarene	<b>9</b>
La nostra versione della torta Landau al cioccolato	<b>9</b>
Il semifreddo alla liquirizia con lampone	<b>9</b>
Tartelletta vegana con cocco e passion fruit	<b>9</b>
Gelato del giorno	<b>6</b>

## **A PRANZO: LA CUCINA DEL MERCATO**

Piatti in base agli acquisti del giorno, soggetti a disponibilità.

ANTIPASTI	da 12 a 15
PRIMI	da 13 a 16
SECONDI	da 14 a 18
DOLCI	da 6 a 9
Due portate a scelta	25
Due portate a scelta + dolce	30
Tre portate a scelta	35
Tre portate a scelta + dolce	40