

# *Pietro e Fabiana propongono questo Menù in piccoli assaggi per tutti gli Ospiti del Tavolo*

*Luccio in salsa di olive nere taggiasche e capperi di Pantelleria su patate all'olio*

*Cappesante arrostate in padella con guanciale affumicato e crema di patate viola*

*Paccheri Bio Monograno con gamberi rossi, pomodorini, zucchini ed olio mandarino*

*Agnolotti di piccione conditi con fegato grasso d'oca ed il loro sugo*

*Controfiletto di Garronese marinato al Whisky servito con patate e carciofi*

*Tortino di Mandorle e Nocciole con crema alla vaniglia e pistacchi di Bronte*

*Piccola Pasticceria*

*Questo menù è servito a 60,00 per persona, coperto e servizio compresi*

*Chiediamo cortesemente di mantenere il telefono silenzioso*

*Se soffri di Allergie o Intolleranze Alimentari segnalalo sapremo metterti in condizione di evitare i piatti che contengono prodotti ai quali sei Allergico o Intollerante*

*Per garantire la salubrità del prodotto, il pesce fresco viene abbattuto nel rispetto della normativa Cee 883 2004*



## *Antipasti*

<i>Luccio in salsa di olive nere taggiasche, capperi di Pantelleria e prezzemolo su crema leggera di peperoni , olio del Garda Dop</i>	<i>14,00</i>
<i>Caviale di Storione Bianco con salsa di rape rosse e mousse di formaggio</i>	<i>21,00</i>
<i>Cappesante arrostate con guancia affumicata e salsa di patate viola</i>	<i>16,00</i>
<i>Tartare di magatello servita con burrata pugliese ed insalata</i>	<i>14,00</i>
<i>Crudo di Spalla stagionata 18 mesi servita con giardiniera di verdure</i>	<i>14,00</i>
<i>Lumache ed erbe saltate in padella agli aromi servite con polenta di Storo</i>	<i>14,00</i>

## *I Primi Piatti*

<i>Risotto vialone mantecato con pistilli di zafferano, burrata e carciofi arrostiti</i>	<i>14,00</i>
<i>Paccheri bio Felicetti con gamberi rossi, pomodorini e zucchini</i>	<i>20,00</i>
<i>Spaghetti di farro con acciughe del Cantabrico, pinoli e pane tostato</i>	<i>14,00</i>
<i>Tortelli di zucca conditi con burro fuso e grana padano 26 mesi</i>	<i>14,00</i>
<i>Agnolotti di piccione con fegato grasso d'oca ed loro sugo</i>	<i>20,00</i>
<i>Malfatti alle Erbe di Campo con Burro Fuso e grana Padano 26 mesi</i>	<i>14,00</i>
<i>Acqua Castello, San Pellegrino e Panna</i>	<i>3,00</i>
<i>Caffè Indo Torrefazione Giamaica</i>	<i>3,00</i>

*Se soffri di Allergie o Intolleranze Alimentari segnalalo sapremo metterti in condizione di evitare i piatti che contengono prodotti ai quali sei Allergico o Intollerante.*

## *I Secondi Piatti*

<i>Trancio di Dentice al forno servito con verdure e maggiorana</i>	<i>20,00</i>
<i>Baccalà mantecato al latte Stg, con spinaci e polenta di Storo</i>	<i>20,00</i>
<i>Rognone di vitello al pepe nero flambato al Cognac con purè di patate</i>	<i>16,00</i>
<i>Contro Filetto di Garronese marinato al Whisky con patate e carciofi</i>	<i>20,00</i>
<i>Costolette d'Agnello al forno con salsa di zenzero, Marsala e verdure</i>	<i>20,00</i>
<i>Fegato grasso d'oca saltato, cipolle rosse glassate, salsa al Sauternes</i>	<i>22,00</i>
<i>Selezione di Formaggi Italiani: Parmigiano Vacche Rosse</i>	
<i>Taleggio, Paglietta delle Langhe, Robiola di Roccaverano</i>	
<i>Gorgonzola, Pecorino Sardo, Asiago d'Allevio, Fontina</i>	<i>15,00</i>
<i>I Dessert saranno proposti con un'altra carta</i>	<i>10,00</i>
<i>Acqua Castello, San Pellegrino e Panna</i>	<i>3,00</i>
<i>Caffè Indo Torrefazione Giamaica</i>	<i>3,00</i>

*Chiediamo cortesemente di mantenere il telefono silenzioso*



# *Il Pranzo dal Lunedì al Venerdì*

*Gallina alla Stefani condita con pinoli , uvetta, mostarda di mele ed olio*

*Sorbir d'agnoli di Mamma Silvana con Lambrusco*

*Malfatti alle erbe conditi con burro fuso e grana padano 24 mesi*

*Paccheri Bio Felicetti con zucchini, pomodorini confit e pancetta rosolata*

*Pescato del giorno al forno e Pernod con finocchi al burro*

*Polpette di manzo e vitello rosolate in padella servite con purè di patate*

*Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia*

*Meringata con crema alla vaniglia e gocce di cioccolato*

*Da questo Menù si possono scegliere 2 piatti a 22,00*

*Acqua Castello, San Pellegrino e Panna 3,00*

*Caffè Indo Torrefazione Giamaica 3,00*

*Chiediamo cortesemente di mantenere il telefono silenzioso*

*Wi-fi: giampietro69, seguitemi su Instagram ,Facebook, @OsteriadaPietro*

