

## ANTIPASTI

- Crostoni di pane bruscato con lardo di Patanegra
- Tagliere di speck e burratina pugliese
- Straciatella di bufala con tartufo nero
- Crostoni di pane bruscato con straciatella di bufala e acciughe cantabriche
- Tagliere di salumi nostrani dell salumificio Villani di Modena

## PRIMI

- Zuppa di lenticchie
- Paccheri freschi con pomodoro e basilico
- Testaroli pontremolesi all'aglio, olio e peperoncino
- Ravioli del plin di erbette burro e salvia
- Tortelli di pere e formaggi al burro allo zafferano e parmigiano reggiano
- Pappardelle fatte in casa con ragù di capriolo
- Risotto "Carnaroli classico" az. Agricola Fedeli alla milanese
- Ravioli del plin di tartufo e fonduta con tartufo nero del molise
- Tagliolini freschi al tartufo nero del molise

## SECONDI

- Pollo arrosto con patate al forno
- Trippa alla milanese
- Bistecca di scottona bavarese alla griglia con patate al forno
- Carne cruda di Fassona piemontese alla "Tartare"
- Scaloppine di pollo ai funghi porcini con polenta taragna
- Stracotto di Fassona piemontese con polenta taragna
- Stinco di maiale arrosto con polenta taragna
- Ossobuco di vitello alla milanese con polenta taragna
- Polenta taragna con formaggio di Branzi e tartufo nero
- Cotoletta di maialetto iberico alla milanese con scorza di lime e patate
- Carne cruda di Fassona piemontese con tartufo nero
- Ossobuco di vitello e risotto "Carnaroli" classico alla milanese

La lista degli allergeni è consultabile, chiedetecela se vi serve

## CONTORNI

- 12 • Patate al forno 5
- 15 • Insalata di mistanza 5
- 13 • Cicoria spadellata con aglio, olio e peperoncino 5
- 14 • Insalata di cavolo cappuccio 5
- 13 • Polenta taragna 6

## DOLCI (tutti fatti da noi)

- 10 • Selezione di formaggi con miele di tiglio 12
- 10 • Gelato alla crema 3
- 14 • Gelato alla crema con crumble 5
- 15 • Bavarese alle castagne con scaglie di fondente al 72% 6
- 15 • Montebianco 6
- 18 • Sorbetto al limone 4
- 18 • Tiramisù 6
- 20 • Panna cotta con salsa ai frutti di bosco 5
- 20 • Cheesecake in terrina con salsa ai frutti di bosco 6
- Torta calda di mele e cannella con gelato alla crema 7
- Tortino caldo al cioccolato con crema inglese e salsa ai lamponi 7

14 • Acqua € 2 Se hai allergie o intolleranze segnalacelo

16 • Caffè € 2

17

17 • Amari € 4

17 • Pane coperto e servizio € 3

18

18 Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine

19 La nostra polenta è fatta con burro e formaggio di Branzi

21

21

24

28



30 ANNI  
1993-2023

Osteria dei Vecchi Sapori