

## Osteria dei Vecchi Sapori

	ANTIPASTI	Prezzo €	CONTORNI	Prezzo €
	Crostini toscani di nonna Nella	4	Patate arrosto	3
	<ul> <li>Acciughe di Sciacca con pane e burro</li> </ul>	7	Patate fresche fritte	3
VIVEDS	<ul> <li>Tagliere di salumi nostrani</li> </ul>	8	Caponatina di verdure	4
	<ul> <li>Tagliere di salumi nostrani con formaggi</li> </ul>	11	Lattuga e pomodori	3
PRIMI			Insalata mista	3
Pasta e fagioli		6	Erbette al vapore	3
Vellutata di patate		6	Polenta taragna	4
Ravioli di prociutto cotto e asparagi con burro e salvia		6	_	
<ul> <li>Ravioli di zola e noci con salsa di porri e patate</li> </ul>		7	DOLCI (tutti fatti da noi)	
Cappelleti alla campidanese		7	• Mousse di ricotta con miele di lavanda e mandorle tostate	5
• Tortelli di pere e formaggi al burro allo zafferano e parmigiano		8	Variazione di dolci dell'Osteria	6
Testaroli pontremolesi con i funghi		9	• Tortino caldo di cioccolato72% con cinzano bianco e	
Tagliolini fatti in casa al tartufo nero		11	salsa di lamponi	6
Tagliolini fatti in casa al tartufo bianco		17	• Bavarese di caki con scaglie di fondente 72% e rhum bianco	6
			Crema di marroni e castagne con panna montata	6
SECONDI			<ul> <li>Vellutata di caki con mandorle tostate e il rhum bianco</li> </ul>	6
Svizzere di fassona piemontese e verdure, con patate		8	• Pannacotta con cialda di biscotto e salsa ai frutti di bosco	5
Costine di maiale arrosto con patate		9	Bavarese di castagne con salsa di caki	6
Salamella nostrana alla griglia con polenta taragna		9	Biancomangiare al latte di mandorle cannella e limone	
Tomini e speck alla griglia con polenta taragna		9	con amaretti di Saronno con frutto della passione	5
Pollo arrosto alla birra con patate		10	<ul> <li>Mousse di cioccolato fondente 72% con granella di</li> </ul>	
Polenta taragna con toma piemontese e tartufo nero		10	nocciole d'Alba e alkekengi	6
<ul> <li>Scamorza ai ferri con polenta taragna e lardo d'Arnad</li> </ul>		11	• Tiramisù	5
Bistecca di black Angus alla griglia con patate		11	<ul> <li>Torta di mele calda con cannella e crema inglese</li> </ul>	5
<ul> <li>Carne cruda di fassona piemontese alla "tartare"</li> </ul>		12	<ul> <li>Créme brûlée con salsa di lamponi</li> </ul>	5
<ul> <li>Stinco di maiale arrosto con polenta taragna</li> </ul>		13	<ul> <li>Cheesecake in terrina con salsa ai frutti di bosco</li> </ul>	5
<ul> <li>Agnellino sardo arrosto con patate</li> </ul>		13	<ul> <li>Torta di pere e cioccolato</li> </ul>	5
• Zigoiner di fassona piemontese e speck alla griglia con polenta		13	<ul> <li>Crema catalana con alkekengi e panna montata</li> </ul>	5
<ul> <li>Stracotto di fassona piemotese con polenta taragna</li> </ul>		13	Salame di cioccolato	5
<ul> <li>Ossibuchi di vitello alla milanese con polenta taragna</li> </ul>		13	<ul> <li>Torta trentina di grano saraceno con marmellata di</li> </ul>	
<ul> <li>Uova in cereghino con tartufo bianco e polenta taragna</li> </ul>		14	mirtilli rossi, panna montata e martini rosato	5
<ul> <li>Costoletta di vitello alla milanese con pachino rucola e patate</li> </ul>		15	<ul> <li>Sorbetto al frutto della passione</li> </ul>	5
<ul> <li>Polenta taragna con toma piemontese e tartufo bianco</li> </ul>		15	<ul> <li>Sorbetto di cedro e menta</li> </ul>	5
<ul> <li>Carne cruda di fassona piemontese con tartufo nero</li> </ul>		17	<ul> <li>Sorbetto di pompelmo e moscato d'Asti</li> </ul>	5
<ul> <li>Carne cruda di</li> </ul>	fassona piemontese con tartufo bianco	24		
			Pane e coperto	2