Osteria al Ritormo



Dipinto di Erika Tacchella www.tacchella.art



"Il piacere di ritormare insieme"

In caso di allergie e intolleranze rivolgersi al personale specializzato che fornirà informazioni sugli allergeni contenuti nelle varie preparazioni. Al fine di garantire la freschezza dei nostri piatti, alcuni alimenti sono surgelati all'origine: per chiarimenti rivolgersi al personale.

| IL PERCORSO DELLO CHEF | | SECONDI PIATTI | | DOLCI |
|--|------------|---|------|---|
| 5 portate che parlano di noi, in questo momento (il menù si intende per l'intero tavolo) | € 55 p.p. | Filetto di pesce San Pietro fritto, insalata invernale all'aceto e salsa tartara | €20 | Tiramisù classico |
| ANTIPASTI | | Vitello tonnato a modo nostro (vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, | | Namelaka ai cioccolati Valrhona, caramello salato, nocciole pralinate e crumble |
| Polenta di Storo fritta, gorgonzola, miele, pere e noci | € 10 | fondo di vitello e crudo di tonno) | €20 | Cheesecake, lamponi e crumble |
| Midollo di vitello, sale maldon, rosmarino e crostone di pan (circa 25 minuti) | e € 10 | Guancia di maialino brasata al vino rosso, spuma al sedano rapa e polvere di funghi porcini | € 22 | Gelato "homemade" al latte della Lessinia |
| Cavolfiore nostrano al burro, sedano rapa, fondo vegetale, funghi di stagione e tartufo nero | € 15 | Pluma di maialino nostrano, purea di patate e funghi di stagione | €24 | Acqua |
| Pan brioche, burro alla liquirizia, acciughe e limone | € 10 | CONTORNI | | Caffè |
| Tartare di manzo "Garronese Veneta", insalata di rapanelli, senape di Digione e saba (mosto d'uva cotto) | €20 | Cotto di stagione | € 6 | Coperto & Pane |
| Prosciutto Crudo di Soave stagionato 18 mesi & giardiniera di verdure | €20 | Insalata di radicchio | € 7 | |
| Selezione di formaggi | € 16 | Zucca caramellata al forno e rosmarino Purè di patate | € 8 | |
| PRIMI PIATTI | | PER I PIV' PICCOLI | | |
| Tagliolini di pasta all'uovo, burro e tartufo nero | € 18 | Pasta o gnocchi al pomodoro/ragù/olio/burro | € 12 | |
| Risotto alla zucca fondente, mostarda di frutta e polvere di liquirizia | € 18 | Pane Nutella | € 3 | |
| Spaghettone aglio, olio e peperoncino, bottarga di muggine pecorino e cipollotto | e, € 17 | "Ricordi di nonna Romi" Pane, burro e zucchero | € 3 | www.osteriaalritorno.com |
| Tortellini, spuma al burro & salvia, fondo di vitello e crumble al Grana Padano | € 15 | | | @osteria_al_ritorno Costeria al Ritorno |

€ 7

€ 7

€ 7

€ 6

€ 2

€ 2

€ 3