

## ANTIPASTI

- Cruda di vitella piemontese € 9
- Con burrata € 12
- Vitello tonnato dell'oste € 9
- Salumi stagionali € 12
- Formaggi stagionali € 12
- Tortino di cipolla rossa caramellata e crema di reggiano € 9
- Polpo "a modo nostro" € 12
- Antipasto misto dell'Osteria € 14

## PRIMI

- Plin ai tre arrosti al burro in aroma di timo o con fondo bruno € 10
- Tagliatella con salsiccia aromatizzata al porto , cipolla Tropea se caramellata e gentil tonda tostata € 10
- Orecchiette fresche "fatte in casa " con
- Sugo di pomodoro , basilico e ricotta salata
- Aglio nero, olio Acciughe di Sciacca e mollica tostata
- Al sugo di polpette e polpette € 9
- Ravioli d'Asino ( Pastificio Baracco ),brasati € 12

## SECONDI

- Guancia di bovino adulto brasata , ponentina & bietola € 14
- Costata di cavallo contornata € 18
- Polpette della nonna € 9
- Involtini di capocollo farciti con speck e toma, contornati € 10
- Spadellata di Baccalà "Carbonaro" in crema di giuggiole € 14

## CONTORNI

- Caponatina "Vecchia maniera" € 5
- Infornata di patate € 4
- Melanzana alla poverella ( con fior di latte ) € 5
- Melanzane alla paesanella ( con scamorza affumicata ) € 5

## **FORMAGGIO ALLA PIASTRA**

- Caciocavallo o pecorino o provolone
- Tris dei tre

## **DOLCI**

- Tiramisù "Gran Torino "
- Panna cotta di capra e caramello salato
- Mousse di fondente e pesche
- Frolla , pere & San Marzano in crema
- Barolo chinato e cioccolato fondente