

CARROBBIO OSTERIA CON CUCINA

Home

Chi siamo

Dove siamo

Menù

Contatti

Prenotazioni



Il Menù



Home

Chi siamo

Dove siamo

Menù

Contatti

Prenotazioni



CARROBBIO OSTERIA con CUCINA

Antipasti

Tartare di Angus con nocciole e pere € 12,00

(Carne cruda di manzo selezionato, nocciole, pere, cipolla di coriano, maionese alla nocciola)

Bosco d'autunno € 12,00

(Funghi, spuma di parmigiano, zucca, timo, farina di mandorle e burro, cime di rapa)

Salumi tipici dell'emilia e della toscana € 8,00

Uovo CBT con vellutata di spinaci € 9,00
e formaggio fuso

(Uovo da pascolo cotto a bassa temperatura, crema di spinaci, fondue de camembert)

Bruschettone toscano € 8,00

(Salse fatte in casa a base di pomodori secchi, carciofi, funghi, patè di fegato d'oca, tartufo)

Fagottini del bandito € 8,00

(pasta sfoglia ripiena di ricotta, uovo, prezzemolo, speck, aglio, formaggio, noce moscata, pepe e sale)



PRIMI PIATTI

[Home](#)[Chi siamo](#)[Dove siamo](#)[Menù](#)[Contatti](#)[Prenotazioni](#)

Tortelloni ricotta e spinaci, burro salvia e taleggio € 12,00
(Ripieno di ricotta vaccina con aggiunta di panna, uovo, prezzemolo, noce moscata, grana padano, sale e pepe Q.S.)

Tortelloni ricotta e spinaci al ragù € 12,00
(ragù tradizionale bolognese con ausilio di latte intero, guanciale di suino, carne di Fassona Piemontese e spalla di suino)

Tortellini in brodo di cappone € 13,00
(Ripieno formato da lonza di suino, parmigiano, mortadella, prosciutto crudo, noce moscata, sale, pepe Q.S.)

Tortellini in brodo tradizionale € 13,00
(Ripieno formato da lonza di suino, parmigiano, mortadella, prosciutto crudo, noce moscata, sale, pepe Q.S.)

Fettuccine al ragù di pecora € 13,00
(Ragù composto esclusivamente da carne di pecora adulta senza aggiunta di altre carni)

Pappardelle ai funghi porcini € 14,00
(Funghi esclusivamente di origine nazionale)

Tagliatelle al ragù di Limousine € 13,00
(Ragù di bovino razza Limousine "Francia" con aggiunta di guanciale suino in precottura)

Tagliolini in brodo di anatra € 12,00
(anatra di razza Pechino dei nostri allevamenti)

Tagliolini in crema di tartufo € 14,00
(crema di tartufo bianco da noi preparata con aggiunta di graniglia di tartufo nero per dare colorazione)

Riso Fleur de Saison (minimo per 2 persone) € 12,00
(ricetta rigorosamente segreta)

La pasta fresca è tutta fatta in casa



CARROBBIO OSTERIA con CUCINA

Home

Chi siamo

Dove siamo

Menù

Contatti

Prenotazioni



SECONDI PIATTI

<i>Stufato di toro argentino</i>	€ 18,00
<i>(filettone di manzo adulto provenienza sud america con patate e carote)</i>	
<i>Costata di scottona Irish Beef</i>	al kg. € 39,00
<i>(manza giovane provenienza Irlanda)</i>	
<i>Bistecca alla fiorentina di Bavarese</i>	al kg. € 45,00
<i>(Bovino adulto di razza Simmental provenienza Germania)</i>	
<i>Petto di anatra al mandarino</i>	€ 14,00
<i>(anatra di razza pechino proveniente dai ns allevamenti)</i>	
<i>Anatra all'arancia</i>	€ 11,00
<i>(anatra di razza pechino proveniente dai ns allevamenti)</i>	
<i>Pancia di maialino al Sangiovese</i>	€ 12,00
<i>(suino giovane di razza Duroc)</i>	
<i>Brasato al Barolo</i>	€ 14,00
<i>(vitellone di razza Garronese Francia)</i>	
<i>Faraona all'uva</i>	€ 11,00
<i>(faraona nostrana proveniente dai ns allevamenti)</i>	
<i>Tagliata di Angus</i>	€ 14,00
<i>(selezionatissima carne di origine sud americana allevata e macellata in Italia)</i>	
<i>Bocconcini di Agnello brasato</i>	€ 13,00
<i>(coscia di agnello Nuova Zelanda tagliato a dadini)</i>	
<i>Coniglio ripieno di vitello e suino</i>	€ 12,00
<i>(coniglio di razza California proveniente dai ns allevamenti)</i>	
<i>Galletto tirolese al Barbera</i>	€ 10,00
<i>(Galletto nostrano proveniente da allevamenti associati)</i>	



CARROBBIO OSTERIA con CUCINA

CONTORNI

Home

Chi siamo

Dove siamo

Menù

Contatti

Prenotazioni



Cavolfiore gratinato con camembert €. 4,00

Spinaci Bio della Grfagnana €. 4,00

Patate al forno alla vecchia maniera €. 4,00

Trionfo di funghi €. 5,00

Broccoli ciociari leggermente piccanti €. 4,00

Purè di patate leccesi precoci €. 4,00

