

Menu del mese november 2018

Antipastini

Tagliere di salumi dell' Osteria

€ 15,-

Een selectie van vleeswaren uit de laars wordt deze geserveerd met een garnering op de manier van de Osteria, ... gegrilde artisjokken, insalata van peulvruchten all' uccelletto... en nog de nodige smakelijke verrassingen van de Oste ...

Wijntip: Doc Rosso Piceno Superiore Velenosi

Let op! met de code VRwebsite1118 krijg je 15% korting op de wijnen en delicatessen uit dit menu op onze webshop!

Crostone con guanciale da Norcia ripassato con salvia, fegatelli e cipolle caramellate al vino Sagrantino....

€13,-

Een gerecht dat de expressie is van de authentieke boerse keuken uit Umbrie, deze "crostone" wordt geserveerd met gebakken wangspek uit Norcia, salie, kippenleverijes en rode uien gecarameliseerd met Sagrantino wijn

Wijntip: DOCG Sagrantino di Montefalco 2009 Rialto

Timballo di verza imbottito di salsiccia e pecorino alla contadina

€ 13,-

Een authentieke gerecht uit de umbrische keuken., dit timbaaltje van groene kool wordt gevuld met gebakken worstjes uit Norcia, pecorino kaas, biologische San Marzano tomaten en de nodige aandacht voor authentieke smaken... buon appetito!.

Wijntip : DOC rosso di Montalcino La mannella 2016

La bagna cauda di una volta... quella vera!fatte der bene!

€15-

From Piemonte with love... een gerecht waarvan de Oste echt dol is... de bagna cauda op authentieke wijze gemaakt ... dit gerecht is een feest op tafel ! er worden groenten bereid op de manier van de osteria en deze worden geserveerd met de bagna couda, een smaakvolle dip van ansjovis , knoflook en heerlijke olie ...en... een echte aanrader!

Wijntip : Doc Piemonte Nebbiolo Corino 2016

Secondi e pasta

Pasta Benedetto Cavalieri alla amatriciana.. con guanciale stagionato in grotta, pomodoro san Marzano, e pecorino di Norcia.

€ 16,-

De beste pasta ter wereld serveren wij met een saus van gebakken wang spek uit Norcia, biologisch san Marzano saus en geschaafde pecorino 24 maanden gerijpt... tanto Lekker!

Wijntip: Doc Umbria Montefalco Rosso Cantina Rialto 2015

Pasta Benedetto Cavalieri con tartufo di Norcia e porcini ripassati

€ 18,-

De beste pasta van Benedetto Cavalieri serveren wij met de beroemde zwarte truffel uit Norcia en de perfecte huwelijk van gebakken porcini paddenstoelen... zoals het hoort... simpel en smaakvol ... zo proef je de truffel !

Wijntip : Docg Brunello di Montalcino la Mannella 2013

Polenta con stufato di cinghiale al Chianti profumato al timo serpello servito e con contorno di verdure cotte

€ 22,-

Een gestoofde vleesgerecht van wild zwijn... 1 dag in rode wijn en kruiden gemarineerd dat 12 uur lang gestoofd wordt met Chianti wijn, verse kruiden en geserveerd met gekookte groenten van het seizoen bereid op de manier van de osteria

Wijntip: DOCG Chianti Classico Riserva 2014 Castello di Querceto

Merluzzo con zuppa di patate e ceci neri del colli Ennesi... profumato con rosmarino,
€ 22,50

Kabeljauw op Siciliaanse wijze bereid en geserveerd met gekookte aardappelen, zwarte kikkererwten lang gestoofd in een smaakvolle tomatensaus van Biologische San Marzano tomaten

Wijntip: DOC Chardonnay Settembrino Grasso 2014

Special van de dag

De ooste verteld u graag wat wij vandaag serveren

Dolci

Zuppa inglese dell' Osteria con ciliege sciroppate **€ 8,-**

een klassieker... gemaakt met brioche cake, creme met kerzen siroop uit eigen keuken en geserveerd met ingelegde kersen...

Crostata con confettura di pesche di Leonforte e crema al Moscato **€ 8,-**

Kruimeldeegtaart met een crème van Moscato wijn en een confituur van perziken uit Leonforte

Tiramisu classico con crema al caffè e contorno di Caldarroste sciroppate **€ 8,-**

een ware traktatie deze tiramisu' gemaakt met een espresso creme en geroosterde en ingelegde tamme kastanje

Degustazione di Dolci **€ 12,-**

Een proeverij van onze zoete lekkernijen

Degustazione di formaggi **€12,-**

Een proeverij van een selectie Italiaanse kazen