



Osteria Circolare Contemporanea

Ottobre 2025

***Il nostro staff consiglia di ordinare due piatti per persona**

**Our staff suggests ordering two dishes per person*

Prima

Radicchio, pere e noci

Red chicory, pears and walnuts

€14

Cervo, cacao, finocchio e frutti rossi

Deer, cocoa, fennel and red fruits

€15

Sgombro e zucca in saor

Mackerel and “in saor” pumpkin

€15

La nostra pasta e fagioli

Our pasta and beans

€14

Selezione di 5 formaggi

Cheese charcuterie board

€12

Piatto/i del giorno

Today's special

€15

***Per allergie e intolleranze rivolgersi al nostro staff** **If you have any allergies or intolerances, please inform our staff*

***Coperto 3€, acqua inclusa** **Cover charge 3€, water is included*



Osteria Circolare Contemporanea

Ottobre 2025

Dopo

Gnocchi di ortica, caprino e uva fragola

Nettle gnocchi, goat cheese and fox grape

€15

Ravioli di pastissada de musso, burro alla polenta tostata e lardo

Ravioli with donkey's stew

€17

Tagliolini fatti in casa, burro affumicato, trota ed erba cipollina

Homemade tagliolini, smoked butter, trout and chives

€16

Il campo d'inverno: sedano rapa, cavolfiore e radicchio di campo

Winter field: celeriac, cauliflower and wild chicory

€16

Cotechino e costine di bovino, verze, pane alla senape

Cotechino and cow's ribs, savoy cabbage, mustard bread

€18

Il nostro baccalà con la polenta

Our cod with polenta

€19

***Per allergie e intolleranze rivolgersi al nostro staff** *If you have any allergies or intolerances, please inform our staff

***Coperto 3€, acqua inclusa** *Cover charge 3€, water is included



Osteria Circolare Contemporanea

GRAZIE

Senza di voi la nostra cucina non sarebbe la stessa

Legumi dell'Azienda Agricola Tretener

Verdure fermentate di Fermento Lab

Frutta e verdura fresca de L'orto di Stefano Xumerle

Salumi di Valentino Marconi

Formaggi del Caseificio San Girolamo

Aceto di Terre di Pietra

Carne di Sartori

Castagne de La Tana della Sengia Rossa

THANK YOU

Our cuisine wouldn't be the same without you

Legumes from Azienda Agricola Tretener

Fermented vegetables from Fermento Lab

Fresh fruit and vegetables from L'orto di Stefano Xumerle

Cured meats from Valentino Marconi

Cheese from Caseificio San Girolamo

Vinegar from Terre di Pietra

Meat from Sartori

Chestnut from La Tana della Sengia Rossa