

ma!
osteria

Antipasti Ma!

Antipasto della casa 	€ 15
<i>Culaccia, Coppa, Salame, Pancetta, Nostrano camuno, Giardiniera Ma!Osteria</i>	
Antipasto Vegetariano 	€ 15
<i>Nostrano formaggella di monte, Salva cremasco, Verdure pastellate, Giardiniera Ma!Osteria</i>	
Carpaccio di Black Angus  	€ 14
con pere sott'olio	
Ceviche di Ricciola  	€ 17
con pickled mango, rucola e maionese al sesamo nero	
Degustazione di Foie Gras 	€ 24
in tre consistenze (scaloppa, gelato e crème brûlée)	
Degustazione Formaggi  	€ 15
di malga con confetture fatte in casa	

Primi Ma!

Bigoli al salmì di Cervo 	€ 15
Tagliolini con Piccadilly semi dry alla vaniglia e tartare di ricciola 	€ 17
Gnocchetti alle erbe, bagoss 24 mesi e mandorle caramellate 	€ 15
Tortelli ai carciofi, bottarga e burro al limone	€ 17
Risotto al Franciacorta, ragù d'anatra e fave di cacao 	€ 16

Secondi Ma!

Manzo all'olio di Rovato con polenta di storo  	€ 15
Stracotto d'asino al vino rosso con polenta di storo  	€ 15
Cuore di merluzzo cbt con hummus di ceci e cipolline in agrodolce  	€ 15
Faraona ripiena con tartufo e ricotta con salsa alle mele 	€ 18
Costine di maiale disossate glassate all'arancia, BBQ Ma! e cornbread (pane di mais) 	€ 18

Carni alla Griglia Ma!

Tagliata di Prussiana 200g	 	€ 16
Tagliata di Cavallo 200g	 	€ 16
Fiorentina all'etto	 	€ 6
Picanha argentina 200g con ananas grigliato	 	€ 18
Filetto di maialino bardato al lardo con cipolle caramellate e rosti di patate		€ 16

Contorni Ma!

Patate al forno	  	€ 5
Verdure al forno	  	€ 5
Insalata mista	  	€ 5
Polenta con latteria fuso	 	€ 5
Polenta con ragù d'anatra		€ 5

Dolci della Casa Ma!

Tiramisù		€ 6
Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo	  	€ 6
Millefoglie, crema al mascarpone, caramello salato e arachidi		€ 6
Panna cotta al cocco, rum e amaretti	  	€ 6
Cheesecake al mango, sesamo nero e cioccolato bianco		€ 6
Torta al limone, yogurt, papavero e mandorle		€ 6

Tutto il Resto!

Acqua	€ 3	Caffè	€ 2
Bibite	€ 5	Caffè corretto	€ 3
Birra	€ 5	Amaro	€ 5
		Coperto	€ 3



senza glutine



senza lattosio



vegetariano

...dal 1930, un Osteria che attraversa il tempo.

Questa casa nacque da tre sorelle con un'idea semplice:

aprire le porte,

cucinare con amore,

accogliere come si fa tra familiari.

All'epoca si chiamava *Lo Scultore*.

Qualcosa di quell'arte, da allora, è rimasto.

Negli anni il nome è cambiato ed anche i volti,

ma la sua anima è rimasta sempre viva.

In cucina c'è Gaia.

Non è solo la chef,

è la memoria viva di questa Osteria.

La sua cucina non cerca effetti: racconta!

Io sono arrivato da poco, con un intento preciso:

custodire questo luogo e con il tempo,

riportarlo alle sue origini.

Con rispetto, passione e un lungo sguardo.

Questo menù è un passaggio di testimone.

Una tavola apparecchiata tra passato e futuro.

Benvenuti al Ma!Osteria
