

PAUSA PRANZO IN OSTERIA

I CICHETTI DELL'OSTE

Cichetto
€ 2,30

Per iniziare: un viaggio di gusto tra stagione e territorio

Il Taglio dei salumi lo eseguiamo a vista con **Affettatrice a Volano Manuale**; il suo movimento meccanico consente di ottenere un **taglio pregiato** che mantiene **tutto il gusto e i profumi originari**, non vi è la "scottatura" che provoca la tradizionale affettatrice elettrica.

Salumi e formaggi genuini selezionati del nostro territorio con **fragante pane casereccio del nostro forno**, in abbinamento vini scelti dalla nostra cantina e birre artigianali.

ANTIPASTI

Il piacere della cucina di un tempo... ai giorni nostri!

€ 14

· La Tradizione ·

Uova³ in cocotte ai bruscandoli e affumicato⁷ Latteria Sant'Andrea con nido croccante

· La Tartare del Bosco ·

Battuta di Sorana tagliata a coltello, condita con tuorlo³, capperi, erba cipollina, paprika, sale e pepe, yogurt⁷ e frutti rossi

· Ode ai Sapori ·

Un poco de tutto del pi bon⁷

PRIMI PIATTI

PER I PRIMI PIATTI USIAMO SOLO **PASTA FRESCA**¹⁻³, CUCINATA COME UNA VOLTA. Tutto espresso al momento!

· Scegli il formato di pasta fresca ·



GNOCCHI¹⁻³
di Simone



SPAGHETTI¹⁻³
alla chitarra



MACCHERONCINI¹⁻³
al ferretto

· Abbina il condimento ·



Carbonara³
di asparagi

€ 12



Crema di piselli, menta fresca e ricotta⁷ affumicata Sant'Andrea

€ 12



Ragù di cinghiale e rosoline

€ 12

E inoltre...



· Ogni Lunedì

Tagliolini¹⁻³ - fatti in casa - con Baccalà⁷ Milork e pomodorino confit

· Ogni Martedì

Risotto dello Chef

· Ogni Mercoledì

Lasagnette¹⁻³ della Nonna Pina

· Ogni Venerdì

Spaghetti¹⁻³ con gamberi², limone e Stravecchio⁷ Latteria Sant'Andrea

€ 12



SECONDI PIATTI

SECONDI PIATTI

· di Eccellenze ·

Sua Maestà il Baccalà⁷ Milork con polenta

€ 22

Involtini rustici con carrè di lonza, pancetta, formaggio⁷ Montasio ed erbe di campo

Guancia di manzo con asparagi

€ 19

SECONDI PIATTI

· della Tradizione ·

Bocconcini di vitello agli asparagi

Tagliata di manzo su letto di rucola con patate al forno

Coniglio alla veneta con peperonata e crema di mais

€ 18

SECONDI PIATTI

· Leggeri ·

Tacchino alla piastra con verdure alla griglia

Pollo, bacon croccante, lattuga, crostini¹, salsa senape¹⁰ e scaglie di Grana Padano⁷

Vitello tonnato con misticanza, pomodorini, olive e capperi

€ 14



INSALATONE

freschezze di stagione



GIOIOSA

Misticanza, verdure grigliate (peperoni, melanzane, zucchine), radicchio trevigiano - *solo in stagione* -, code di gambero², limone

MEDITERRANEA

Misticanza, pomodoro, tonno, olive nere, mozzarella di bufala⁷ a Km0 Az.Agr. Tre Comuni

PRIMAVERA

- *solo in stagione* -

Misticanza, pomodoro, tonno, uova strapazzate³, mais, asparagi freschi



ALLEGRA

Misticanza, pomodorini, prosciutto di San Daniele DOP - stagionato 20 mesi -, porcini, Affumicato⁷ Latteria Sant'Andrea

VIVACE

Misticanza, radicchio di stagione, casatella⁷ Latteria Sant'Andrea, carote, caponatina di verdure

REALE

Misticanza, pomodorini confit, burrata di bufala⁷ a Km0 Az.Agr. Tre Comuni, speck del Trentino, noci⁸



PIATTI FREDDI

i classici dell'Osteria



CAPRESE DI BUFALA

Pomodoro, mozzarella⁷ di bufala a Km0 Az.Agr. Tre Comuni, foglie d'insalata mista, olio EVO



LEGGERO

Verdure grigliate, burrata⁷ di bufala a Km0 Az.Agr. Tre Comuni, olio EVO

TRENTINA

Carne Salata, misticanza, noci⁸, scaglie di Grana Padano⁷, olio EVO, sale e limone

VALTELLINA

Bresaola, rucola, scaglie di Grana Padano⁷, olio EVO, sale e limone