

ANTIPASTI

- Crostoni di pane bruscato con lardo di Colonnata
- Cardinale di bufala con pancetta piacentina
- Crostoni di pane bruscato con stracciatella di bufala e acciughe cantabriche
- Crostini toscani di nonna Nella
- Tagliere di salumi nostrani dell salumificio Villani di Modena
- Stracciatella di bufala con tartufo nero
- Insalata di puntarelle con acciughe e pecorino romano

PRIMI

- Crema di zucca
- Paccheri freschi con pomodoro e basilico
- Casoncelli bergamaschi burro salvia e pancetta con parmigiano reggiano
- Tortelli di pere e formaggi al burro allo zafferano e parmigiano reggiano
- Ravioli verdi al basilico e pinoli con salsiccia e porcini
- Pappardelle al ragù di cinghiale
- Risotto "Carnaroli classico" az. Agricola Fedeli alla milanese
- Tagliolini freschi con i funghi porcini
- Tagliolini freschi al tartufo nero

SECONDI

- Mozzarella di bufala e pomodori alla caprese
- Scamorza affumicata alla piastra con polenta taragna
- Petto di pollo alla griglia con patate al forno
- **Trippla alla milanese**
- Vitello tonnato
- Roastbeef di manzo all'inglese con rucola e grana
- Pollo arrosto con patate al forno
- Bistecca di scottona bavarese alla griglia con patate al forno
- Stinco di maiale arrosto con polenta taragna
- Stracotto di Fassona piemontese con polenta taragna
- Carne cruda di Fassona piemontese alla "Tartare"
- Ossobuco di vitello alla milanese con polenta taragna
- Cotoletta di maiale iberico alla milanese con scorza di lime e patate arrosto
- Polenta taragna con formaggio di Branzi e tartufo nero
- Carne cruda di Fassona piemontese con tartufo nero
- Ossobuco di vitello e risotto "Carnaroli" classico alla milanese

CONTORNI

- 12 • Patate al forno 5
- 14 • Insalata di misticanza 5
- 14 • Cicoria spadellata con aglio, olio e peperoncino 5
- 14 • Insalata di cavolo cappuccio 5
- 14 • Polenta taragna 6
- 15
- 12 DOLCI (tutti fatti da noi)
- Selezione di formaggi con miele di Millefiori 12
- 10 • Gelato alla crema 3
- 10 • Sorbetto al frutto della passione 4
- 14 • Sorbetto al limone 4
- 15 • Tiramisù 6
- 18 • Panna cotta con salsa ai frutti di bosco 5
- 18 • Cheesecake in terrina con salsa ai frutti di bosco 6
- 18 • Torta calda di mele e cannella con gelato alla crema 7
- 18 • Tortino caldo al cioccolato con crema inglese e salsa ai lamponi 7
- 21
- Acqua € 2 Se hai allergie o intolleranze segnalacelo
- Caffè € 2 Caffè d'orzo € 2 Caffè al ginseng € 2
- 14
- 14 • Amari € 4
- 14 • Pane coperto e servizio € 3
- 16
- 18 Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine
- 15 La nostra polenta è fatta con burro e formaggio di Branzi
- 14
- 17
- 18
- 19
- 17
- 19
- 20
- 24
- 26
- 28



Osteria dei Vecchi Sapori

La lista degli allergeni è consultabile, chiedetecela se vi serve