

DEGUSTATIONSMENÜ

TRÜFFELMENÜ

Das Menü wird für den gesamten Tisch serviert.

- 68 -
EURO

DEGUSTATIONSMENÜ

DIE KLASSIKER

Das Menü wird für den gesamten Tisch serviert.

- 48 -
EURO

Für Tische mit mehr als fünf Gästen
ist die Wahl zwischen den beiden Menüs erforderlich.

Rindertatar mit Mayonnaise und Trüffel
Fettuccine mit frischem Trüffel
Gebratenes Rumpsteak, geröstete Kartoffeln und Trüffel
Traditioneller Bossolà-Kuchen mit Vanilleschaum

63°C Ei nach Carbonara-Art mit Pecorino-Käse-Mousse
Makkaroni mit Tomatensauce, Bagoss-Käse und Oliven
Rinderbacke, Kartoffelschaum und Wermut-Sauce
Fior di Latte-Eis mit frischen Erdbeeren

Die Degustationsmenüs enthalten keine Getränke.
Der Preis des Gedecks ist nicht inbegriffen.

VORSPEISEN

- Mariniertes Carpaccio, Tombea-Käse und Senfeis 21 €
- Zitrusmarinierte Forelle mit Mandel-Dill-Mousse 22 €
- 63°C Ei nach Carbonara-Art mit Pecorino-Käse-Mousse 21 €
- Rindertatar mit Mayonnaise und Trüffel 25 € *
- Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce 21 €

ERSTE GÄNGE

- Gnocchi auf römische Art mit Bologneser Ragout 20 €
- Fettuccine mit frischem Trüffel 25 €
- Tomatenvelouté mit Burrata-Stracciatella 18 €
- Hausgemachte Ricciarelle mit Butter, Zitrone, geräuchertem Saibling und knusprigem Brot 21 €
- Makkaroni mit Tomatensauce, Bagoss-Käse und ligurischen Oliven 20 €

HAUPTGERICHTE

- Gegrilltes Kalbskotelett, geröstete Kartoffeln und Trüffel 29 €
- Geschmorte Rinderbacke, Kartoffelschaum und Wermut-Sauce 27 € *
- Iberische Schweinepluma mit Karotten-Zitrus-Creme und Teriyaki-Sauce 27 € *
- Oktopus, Oliven und grüne Sauce 27 €
- Hecht nach Portesina-Art (Kapern, Sardellen, Petersilie) mit Storo-Polenta 25 € *
- Steinbuttfilet, Sauce nach Müllerin Art (Kapern und Zitrone) und Butter-Zuckerschoten 27 € *

...

- Typische Aufschnittplatte mit süß-sauren Zucchini 22 €
- Unsere Käseauswahl 22 € (halbe Portion 16 €)

Alle frischen Nudeln auf der Speisekarte sind hausgemacht – Gedeck 4 €
*Produkt kann je nach Verfügbarkeit oder tiefgekühlt sein.

Im Falle von Allergien oder Intoleranz, bitten wir Sie, uns zu informieren und eine Kopie der Speisekarte mit detaillierten Allergenen anzufragen.
Die Osteria wendet eine eigene Prozedur für die Verarbeitung der Allergene an laut den Bestimmungen CE 1169/2011, einige Produkte werden von uns mit einer Temperatur von - 35 ° abgeschreckt, um sie sicher zum rohen Verzehr anbieten zu können Reg. (CE) 853/2004.

DOLCI

- Bossolá con spuma alla vaniglia 10 €
- Gelato al fior di latte con fragole fresche 10 €
- Caviale al cocco con salsa al frutto della passione 10 €
- Gianduia, gelato alle arachidi e frolla croccante 10 €
- Sorbetto al mango con zuppetta di ananas 10 €

DESSERT

- Traditional Bossolá soft cake with vanilla foam 10 €
- Fior di Latte ice cream with fresh strawberries 10 €
- Coconut caviar with passion fruit sauce 10 €
- Gianduia Chocolate, peanut ice cream and shortbread 10 €
- Mango sorbet with pineapple textures 10 €

VINI DA DESSERT – DESSERT WINES

- Moscato d'Asti "Vigna senza nome" Braida - / 18€ Bio
- "Dolce Angelica" Cantina Bulgarini 8€ / 30€
- Aleatico Polvanera 7€ / 24€
- "SolediDario" Cantrina 10€ / 36€
- Passito di Pantelleria "BenRye" Donnafugata 10€ / 40€
- Recioto della Valpolicella Classico Capitel Fontana 8€ / 35€

NACHSPEISEN

Traditioneller Bossolà-Kuchen mit Vanilleschaum 10 €

Fior di Latte Eis mit frischen Erdbeeren 10 €

Kokosnuss Kaviar mit Passionfruchtsauce 10 €

Gianduia-Schokolade, Erdnuss-Eis und knuspriger Mürbeteig 10 €

Mango-Sorbet mit Ananas-Texturen 10 €

DESSERT

Traditional Bossolá soft cake with vanilla foam 10 €

Fior di Latte ice cream with fresh strawberries 10 €

Coconut caviar with passion fruit sauce 10 €

Gianduia Chocolate, peanut ice cream and shortbread 10 €

Mango Sorbet with pineapple textures 10 €

DESSERTWEINE – DESSERT WINES

Moscato d'Asti "Vigna senza nome" Braida - / 18€ Bio

"Dolce Angelica" Cantina Bulgarini 8€ / 30€

Aleatico Polvanera 7€ / 24€

"SolediDario" Cantrina 10€ / 36€

Passito di Pantelleria "BenRye" Donnafugata 10€ / 40€

Recioto della Valpolicella Classico Capitel Fontana 8€ / 35€