



Il Menu dell'Osteria da Alberto

DI TERRA

- *Terrina di foie-gras d'anatra con fico caramellato e pan brioche* €22.00
- *Manzo battuto al coltello con verdure olio extravergine e limone* €15.00
- *Insalata tiepida di crudo di Parma con crema all'aceto balsamico* €12.00
- *Polenta fritta con fonduta di parmigiano profumata al tartufo* €12.00
- *Prosciutto di cinghiale* €20.00
- *Tortellini in brodo di manzo e cappone* €15.00
- *Taglioline aglio nero olio e peperoncino su crema di parmigiano* €14.00
- *Fettuccine con spugnole delle nostre colline* €18.00

- *Cappellacci di zucca porri e tartufo bianco in conserva* €16.00
- *Gnocchi di patate ai 3 pepi* €12.00
- *Pappardelle con ragù bianco di capriolo* €15.00

- *Scaloppa di foie-gras su crema di gorgonzola crostini di pane al miele in abbinamento un calice di sauternes* €24.00
- *Filetto di manzo con lardo stagionato aceto balsamico tradizionale di Modena (30 anni)* €26.00
- *Filetto alla Rossini* €45.00

- *Scottadito d'agnello panate e fritte con crema di pecorino al timo* €26.00
- *Spalla d'agnello CBT 62° 36H la sua salsa fine, ve la servia con contorni in abbinamento per due persone* €50.00

- *Capriolo nel bosco* €35.00



DI MARE

- *Ostriche speciali chef Gillardeau l'una* € 3.50
- *Crudo di scampi e gamberi rossi con verdure e zenzero marinato* €28.00

- *Salmon Reale del Pacifico pescato ad amo con burro montato e pane nero* €35.00

- *Carpaccio di capesante con caviale* €35.00
- *Tartare di ricciola* € 24.00

- *Mazzancolle saltate con spugnole e polentina bianca* €30.00
- *Maltagliati con cozze vongole veraci e asparagina* €16.00
- *Filetto di ombrina pomodoro picante pesto di olive taggiasche e polvere di capperi* €28.00
- *Cappesante avvolte nel lardo di colonnata crema allo zafferano e balsamico tradizionale* €24.00