

LE NOSTRE IDEE

Carpaccio di Verdure marinate con mousse di Robiola alle Erbe ⁷ “Lant” 2021 – Terre di Cerealto	4,5 5,1
Tartare di Scampi e Zucca con salsa al Melograno ^{1,2} “Levante” 2023 – Tenuta Agostinetto	7,5 3,5
Focaccina con Stracciatella, Zucchine e crema di Funghi ^{1,7} Chardonnay 2024 – Sartor Emilio	4,5 3,5
Filetto di Sogliola dorato con maionese al Lime e insalatina di Finocchio ^{1,3,4,11} Vermentino “La Terrazza” 2023 – Tenuta Agostinetto	7,5 4,0
Farinata di Ceci, Merluzzo mantecato e granella d’Olive di Taggia ⁴ “8-Cai” 2023 – Rarefratte	6,0 4,8
Storione del Sile con salsa al Vermouth Bianco e millefoglie di Sedano Rapa ^{2,4,7,12} “Felix Anton” Bianco 2023 – Baron Longo	7,0 5,0
Tartare di Manzo con battuto di Giardiniera* ^{1,7,9,10} Nebbiolo “N50” 2024 – Mirù	5,5 5,3
Frico al Cavolo Nero ⁷ Rosso “G3” 2023 – Giuriolo Ca Rusa	4,5 3,5
Mini-Club al Lampredotto con il suo sughetto e Spinacini ^{1,7,9} “Tagli Rari” 2021-23 – Rarefratte	6,0 5,6
Crostino con Caprino fresco e Pancetta croccante ^{1,7} Ciliegiolo “Pozze Rosse” 2023 – Tenuta Agostinetto	2,5 3,5
Mozzarella in carrozza Luci&Ombre ^{1,3,4,7} “El Perer” 2024 (“col fondo”) – Zinto	4,5 3,0
Polpette di Carne fritte con salsa Tzatziki* ^{1,3,7} Recantina 2024 – Sartor Emilio	4,5 4,0
Confit di Maiale e Zucca Barbera del Monferrato “Moncassino” 2023 – Marcello Meda	5,5 4,7

FOCACCE <i>FATTE IN OSTERIA</i>	Media	Grande
Magatello e Robiola di Capra ^{1,7} (Luci&Ombre, Tomasoni)	6,0	9,0
Prosciutto Crudo del Carso e Morlacco del Grappa ^{1,7} (L’Insolito Maiale, Basso)	6,0	9,0
Fesa di Tacchino all’Arancia e Asiago “Dolce Mason” ^{1,7} (Maestriae, Basso)	6,0	9,0
Porchetta Trevigiana e Parmigiano Reggiano ^{1,7} (Scagno, Maestriae)	6,0	9,0
Coppa del Carso e Bastardo del Grappa “Divino” ^{1,7} (L’Insolito Maiale, Basso)	6,0	9,0
Salame del Carso e Carnia Stravecchio ^{1,7} (L’Insolito Maiale, Basso)	6,0	9,0

PRIMI E SECONDI PIATTI

Tagliatelle con Stracciatella, Zucchine e crema di Funghi ^{1,3,7,9} Chardonnay 2024 – Sartor Emilio	15,0 3,5
Maltagliati con crema di Fagioli e Cozze all’Angostura ^{1,3,9,14} Manzoni Bianco “G9 Inconsueto” 2021 – Giuriolo Ca Rusa	16,0 5,8
Bigoli freschi con crema di Erbette, Salsiccia e Ricotta Affumicata ^{1,3,7,9} “Caposaldo” Rosso 2024 – Alessandro Bravin	14,0 9,7
Gnocchi di Grano Saraceno con Verza, Patate e Fontina ^{1,7} “Felix Anton” Rosso 2021 – Baron Longo	14,0 5,0
Storione del Sile con salsa al Vermouth Bianco e millefoglie di Sedano Rapa ^{2,4,7,12} “Felix Anton” Bianco 2023 – Baron Longo	24,0 5,0
Tartare di Manzo con mosaico di Giardiniera ^{1,7,9,10} Nebbiolo “N50” 2024 – Mirù	21,0 5,3
Polpette di Carne fritte con salsa Tzatziki ^{1,3,7} Recantina 2024 – Sartor Emilio	16,0 4,0
Confit di Maiale e Zucca Barbera del Monferrato “Moncassino” 2023 – Marcello Meda	20,0 4,7

HAPPY ENDINGS

Biscotti <i>Fatti in Osteria</i> ^{1,3,7,8} Verduzzo “Malice” 2021 – La Callaltella	5,0 4,0
Parfait al Caffè con salsa al Caramello salato e Nocciole sabbiate ^{3,7} “El Vin de Sandro” 2008 Metodo Solera – Sandrin	7,0 10,9
Panna Cotta alle Spezie d’Autunno con sauté d’Uva ⁷ Zibibbo “Scibà” 2021 – Cantina Ottoventi	7,0 4,0
Crostatina al Cioccolato con composta di Zucca ^{1,3,7} RonMiel – Tabacco	7,0 4,5

LA NOSTRA ESSENZA

Percorso di Degustazione per Tutti i Commensali	42,0
Pane <i>Fatto in Osteria</i> e Servizio	3,5

NON POSSIAMO GARANTIRE L'ASSOLUTA ASSENZA DI ALLERGENI POICHÉ OGNI PIETANZA VIENE PREPARATA IN UN'UNICA CUCINA

ALLERGENI: 1 CEREALI E DERIVATI – 2 CROSTACEI – 3 UOVA – 4 PESCE – 5 ARACHIDI – 6 SOIA – 7 LATTE – 8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO – 10 SENAPE – 11 SESAMO – 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – 13 LUPINI – 14 MOLLUSCHI