

OSTERIA DEI FRATI

Gentili clienti, cari amici,
abbiamo scelto di ricominciare
proponendovi un menù che ripercorre
la nostra storia iniziata
nel Marzo 2012.

Per chi ci conosce da sempre,
Per chi ci ha conosciuto durante,
Per chi ci conosce da ora.
Grazie per averci scelto.

Valentina e Giorgio

MENÙ DEGUSTAZIONE
A DISCREZIONE DELLO
CHEF:

- Quattro portate € 39
- Sei portate € 49

Il menù si intende per l'intero numero dei
commensali, bevande escluse.

PER INIZIARE

Fiocco Podere Cadassa, Parmigiano presidio Slow Food e pane	€ 14
Patè di fegatini, mela verde, capperi presidio Slow Food e pan brioche	€ 13
Selezione di formaggi della "FOSSA DELL'ABBONDANZA" e miele Ortica	€ 13
La nostra giardiniera	€ 5
Selezione di prosciutto Crudo del mese	€ 13
Vitello, panna cotta alle erbe aromatiche e misticanza	€ 13
Panzanella, melanzane e cremoso di robiola	€ 13

PRIMI

Gramigna, cacio, pepe e zucchine	€ 12
Manfettini pomodoro e ricotta affumicata	€ 12
Lasagnetta al ragù, mortadella presidio Slow Food e mozzarella	€ 14

SECONDI

Galletto nostrano, lattuga, parmigiano e senape	€ 15
Filetto di maiale friggirelli, albicocche e pepe verde	€ 15
Guancia di manzo brasata, patate, carote, sedano e cipolla	€ 17

I DOLCI DELL'OSTERIA

Tenerina al cioccolato, gelato alla banana e mascarpone	€ 7
Quattro formaggi dolci, albicocche e rosmarino	€ 7
Crema inglese al latte di soia, frutta rossa, erbe aromatiche	€ 7

Caffè,
decaffeinato
e orzo
€ 2

Pane di nostra
produzione
e coperto
€ 2,50

Acqua
naturale
o gassata
microfiltrata
€ 1,50

San Pellegrino
€ 2,50