

MENÙ

ANTIPASTI

**Cubotti di baccalà, salsa cacio e pepe,
scaglie di tartufo**

(all. crostacei, frutta a guscio)

12,50 €

**Battuta di manzo, tartare di mango,
crumble di anacardi, cialda di pecorino**

(all. grano, latte, frutta a guscio)

12,50 €

**Cialde di polenta taragna
con mantecato di baccalà alle castagne,
squaglio di cacio e pepe**

(all. latte)

8,50 €

**Frittura di neonata di gamberi
con maionese all'arancio**

(all. grano, latte, frutta a guscio)

12,50 €

**Panzarella di baccalà, datterini,
speck altotesino Senfter arrostito,
riduzione di bergamotto**

(all. grano, latte, pesce)

11,00 €

SECONDI

**Trancio di baccalà con patate rosse
di Leonessa, olive taggiasche,
salsa di ramolacci**

(all. grano, pesce)

18,50 €

**Polpo arrostito su crema di ceci mix
con patate duchessa e mayo all'arancio**

(all. molluschi, uova)

18,00 €

**Manzo piemontese, funghi porcini,
mayo di bergamotto**

(all. frutta a guscio)

20,00 €

**Cubi di coda alla vaccinara,
sedano croccante, uva sultanina,
crumble di mandorle**

(all. sedano, grano, uova,

frutta secca a guscio)

16,50 €

**Petto di anatra in salsa di senape
e alici di Menaica, patate in caramello,
pomodoro arrosto affumicato all'origano**

(all. senape, pesce)

20,00 €

**Catalana di granchio
con salsa caramellata
di cipolla rossa di Tropea**

(all. crostacei)

16,50 €



OSTERIA IN CONFUSIONE

Tutti i prodotti da noi lavorati vengono abbattuti e conservati a -18°,
pesce e derivati vengono abbattuti secondo le normative di legge

SEGUICI SUI SOCIAL



PRIMI

**Riso rosso alla vignarola di scampi
e polvere al nero di seppia**

(all. grano, latte)

14,00 €

**Linguine con impasto al nero di seppia,
datterini gialli, bisque di crostacei
sfumata al martini bianco,
tartare di gamberoni**

(all. grano, uova, molluschi)

15,00 €

**Rigatoni alla gricia di castagne,
crumble di pecorino piccante**

(all. grano, latte)

12,00 €

**Spaghettoni bolliti nel thè verde
con zucchine fumè,
scaglie di provolone del monaco**

(all. uova, latte, grano)

12,50 €

**Ravioli farciti di ragù di anatra,
peperoni cruschi, basilico gel,
stracciatella di bufala**

(all. grano, latte)

13,50 €

**Fettuccine, impasto broccoli piccanti
con funghi porcini del monte Cimino,
pluma di maiale nero calabrese**

(all. grano, latte, pesce)

14,50 €

CONTORNI

**Insalata in confusione con datterini,
olive taggiasche, capperini,
sedano croccante, cetrioli,
crumble di speck altoatesino Senfter**

(all. sedano)

6,00 €

Cicoria ripassata al piccantino

4,00 €

Patate fritte dorate

(all. uova, latte e suoi derivati)

4,00 €

Broccoli ripassati

5,00 €

Cestino di pane e focaccia fatto in casa

(all. grano, frutta a guscio)

2,00 €

DOLCI

**Crème caramel alle castagne
con glassa di marroni**

(all. latte, grano, uova)

6,00 €

Semifreddo di zabaione e marsala

(all. latte, uova)

5,00 €

Crostata della nonna

(all. uova, grano)

5,00 €

Rigoli al semifreddo di pistacchi o nocciole

(all. grano, frutta a guscio)

5,00 €