

MENU

OSTERIA

Delle Corti

PER INIZIARE

PATE' DI FEGATO D'ANATRA AL TARTUFO NERO
CON PAN BRIOCHE E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA € 15

JAMON IBERICO DE BELLOTA 36 MESI
ADMIRACION BLAZQUEZ AL COLTELLO €20

CAROSSELLO DI SALUMI CON GNOCCO FRITTO €13

MONDEGHILI ALLA MILANESE CON POLENTA CROCCANTE E SALSA VERDE €10

ACCIUGHE DEL CANTABRICO "NARDIN" CON BURRO E PANE TOSTATO €15

PADELLATA DI CALAMARI, CREMA DI PATATE VITELOTTE
E SCAROLA RIPASSATA €15

PASTE E RISOTTI

TAGLIATELLE FATTE A MANO CON CARCIOFI, CACIO, PEPE E GUANCIALE €13

BUCATINI "FELICETTI" ALL'AMATRICIANA DI PATANEGRA €15

RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO €13

PACCHERI CON BROCCOLO ROMANO, OLIVE E PATE' D'ACCIUGHE €12
VELLUTATA DI BORLOTTI AI FRUTTI DI MARE €14

PIATTI PRINCIPALI

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE EROTIKE €25

OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA CON RISOTTO GIALLO €25

BRASATO DI MANZO ALLA BRESCIANA CON POLENTA DI STORO €18

COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE ALLA PIETRA LAVICA €26

FILETTO DI MANZO, RIDUZIONE AL VALPOLICELLA CLASSICO
E RADICCHIO VERONESE €26

FILETTO DI BACCALA', VELLUTATA DI BROCCOLI RIPASSATI
E CARCIOFI FRITTI €24

CONTORNI € 4

INSALATA MISTA – SPINACI NOVELLI SALTATI
PATATE EROTIKE – SCAROLA RIPASSATA ALLA NAPOLETANA

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio