

# Osteria Tradizionale



## I NOSTRI CONTORNI

Patate al forno

*Baked potatoes*

Verdure miste cotte

*Mixed vegetables cooked*

Insalata mista

*Mixed salad*

Misto di formaggi

*Mixture of cheeses*

## I NOSTRI DESSERT

(\* dolci fatti in casa)

Crema Catalana\*

Cake con crema fatta in casa e frutti di bosco\*

Panna cotta con caramello, cioccolato o frutti di bosco \*

Tiramisù classico, alla nutella o amaretto \*

Cheese cake \*

Tortino di cioccolato \*

Salame al cioccolato \*

Frutta sotto spirito

Ananas o frutta di stagione

Tartufo nero

Tartufo bianco

## I NOSTRI ANTIPASTI

Tris di polenta con soppressa, gorgonzola e funghi

*Tris polenta with salame, gorgonzola and mushrooms*

Gnocchi freschi di ricotta al tartufo

*Fresh ricotta gnocchi with truffles*

Millefoglie di melanzane al profumo di basilico

*Aubergine millefeuille basil perfumed*

Prosciutto crudo Morgante di Montanaro con mozzarella di bufala e sfiziosi grissini

*Prosciutto crudo with Bufala mozzarella "Morgante di Montanaro" and delicious breadstick (on season)*

Burrata su letto di cipola rossa di Tropea e crosta di Bacon

*Burrata on bed of red onion of Tropea and Bacon Crust*

Carpaccio di manzo alla Cipriani

*Cipriani beef carpaccio*

Tortino di verdure con funghi misti e tartufo

*Vegetable pie with mixed mushrooms and truffles*

Insalata di polipo con patate

*Octopus salad with potatoes*

Carpaccio di piovra su letto di misticanza e vinaigrette

*Carpaccio of octopus on a bed of mixed and vinaigrette*

Code di gambero su letto di rucola allo zafferano

*Prawns on saffron rocket salad*

# I NOSTRI PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate casarecci con pomodoro, bufala e ricotta affumicata

*Fresh Gnocchi potatoes with tomato, mozzarella and ricotta cheese smoked*

Lasagna casereccia al ragù

*Home made lasagna with meat sauce*

Bigoli caserecci al ragù d'asino

*Bigoli with donkey sauce*

Gnocchi caserecci con pastissada di cavallo

*Home made gnocchi with "Pastissada" horse*

Pappardelle al ragù di anatra al coltello

*Pappardelle with duck ragout knife*

Fettuccine con tartufo in cialda di Parmigiano e scaglie di formaggio bastardo

*Fettuccine with truffle wafer of Parmesan cheese flakes and bastard*

Bigoli cacio e pepe con sfilacci di cavallo

*Bigoli with cheese and pepper with horse lint*

Risotto all'amarone, radicchio e fonduta Veneta (min. 2 pers.)

*Amarone risotto, radicchio and asiago Venetian fondue (min. 2 pers.)*

Pasta corta casereccia con porcini e puntine di black angus

*Homemade short pasta with porcini mushrooms and pins of black angus*

Caramelle di pasta con radicchio, gorgonzola, noci e miele

*Candy pasta with radicchio, gorgonzola, walnuts and honey*

Tagliolini allo zafferano con code di gambero e arena di Cavolfiore

*Saffron noodles with prawns and Arena cauliflower*

# I NOSTRI SECONDI PIATTI

Guancia di manzo brasata al vino Amarone con purè e polenta

*Braised beef cheek with Amarone wine mashed potatoes and polenta*

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta

*Venetian liver of calf with polenta or mashed potatoes*

Galletto croccante con patate e verdure

*Cockerel crispy with potatoes and vegetables*

Pastissada di cavallo con polenta e purè

*Pastissada horse with polenta or mashed potatoes*

Filetto al pepe verde con misticanza di verdure

*Fillet with green pepper sauce with mixed vegetables*

Medaglioni di filetto di maialino arvolti nel bacon al pepe rosa

*Medallions of piglet wrapped in bacon with pink pepper*

Tagliata di fassona piemontese con rucola, grana a scaglie e aceto balsamico

*Fassona cut of Piedmont with rocket, parmesan shavings and balsamic vinegar*

Tartare di manzo (Fassona piemontese)

*Beef Tartare ( Piedmond fassona)*

Baccalà alla vicentina su letto di polenta

*Vicenza-style cod on a bed of polenta*

Seppie gratinate con code di gambero

*cuttle fish au gratin with prawns*

Orata gratinata in forno al profumo di erbe e finocchio

*Bream au gratin in the oven with the scent of herbs and fennel*

## IL MENU DELLA CASA

(minimo 2 persone)

Tris di polenta con soppressa, gorgonzola e funghi

*Tris of polenta with soppressa salami, gorgonzola cheese and mushrooms*

Risotto all'Amarone, radicchio rosso e fonduta di

Formagio Veneto

*Amarone risotto, red radicchio and Parmesan fondue*

Guancialino brasato all'Amarone con purè e polenta

*Braised cheek with Amarone wine and mashed potatoes*

Acqua, caffè

*Water, coffee*

## IL BERE

Bibite

Acqua

The

Caffè

Amari

Birra

Cappuccino

Caffè corretto

Coperto

Aperitivi e distillati nazionali o internazionali  
su richiesta al cameriere.

*I Piatti sono eseguiti dal nostro Chef dopo  
le ricette piu antiche ricercate nell nostro  
Teritorio*

*La Vecia Mescola*



*La Vecia Mescola*

