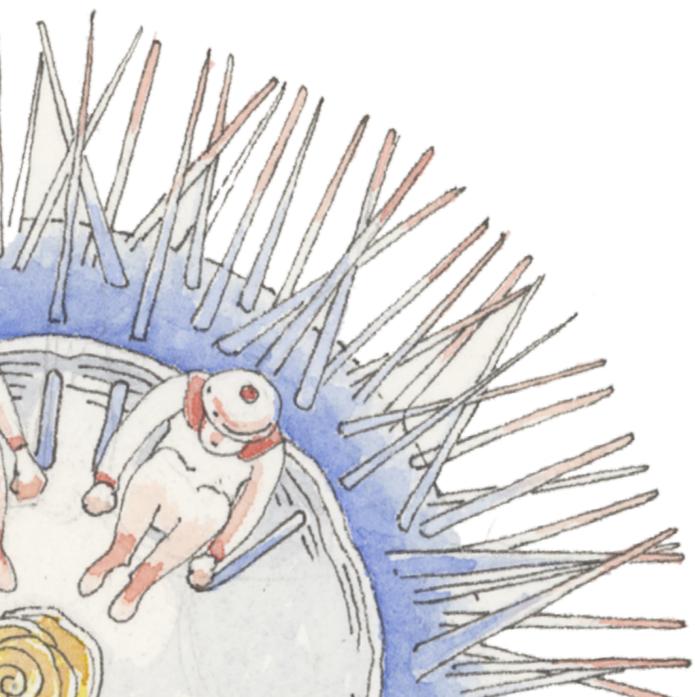


Meraviglioso

OSTERIA MODERNA

menu
2023





Meraviglioso

OSTERIA MODERNA

I Menu Degustazione

“Le Vie del Mare”

Carpaccio di Branzino

pancetta e dashi torbato (4, 6, 11)**

Risotto “San Giuannid”

“pomodoro appeso”, acciughe e olive dolci (4, 7, 9)**

Sgroppettino all’Angostura

Rombo chiodato

scarola e scamorza affumicata (4, 7)**

Orange Pie

crema all’arancia, zucchero filato e distillato all’arancia (1, 3, 7)**

60€

Abbinamento vini: 50€



“Le Vie della Terra”

L’insalata

cotta e cruda, bernese al nasturzio (4, 7, 9, 6, 12)

Candele

ragù di carne di maialino e formaggio “Rodez” (1, 7, 9)**

Sgroppettino all’Angostura

Piccione al miele

crema di carote e tarassaco (5, 6, 7, 8, 9, 12)

Mars

mousse di nocciola, arachidi salati e gelato al cioccolato (1, 3, 5, 7, 8)**

60€

Abbinamento vini: 50€



Meraviglioso

OSTERIA MODERNA

I Menu Degustazione

“A Mano Libera”

5 portate

Due antipasti

Un primo piatto

Sgroppettino all'Angostura

Un piatto principale

Un dessert

90€

Abbinamento vini: 70€

La scelta del menu “A Mano Libera” permetterà al cliente di selezionare 5 portate del menu alla carte, tale selezione sarà realizzata in maniera uguale per tutto il tavolo.

I menu degustazione verranno realizzati per l'intero tavolo.

Per prenotazioni superiori a sei persone sarà servito il menu degustazione. A causa della complessità del menu, non sarà possibile scegliere à la carte.



Menu a la carte

Per iniziare...

Scelta minima di due portate per persona

Selezione di Gran Crudo di mare e consistenze di limone	40€
Selezione di ostriche	8€ <i>al pezzo</i>

Antipasti

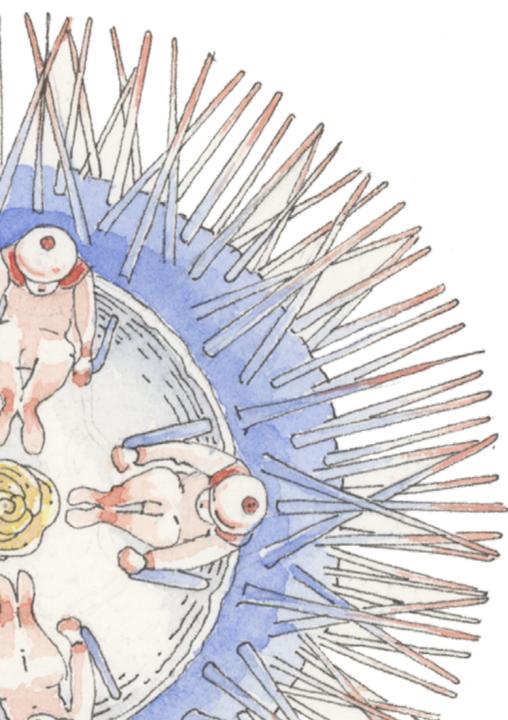
L'insalata cotta e cruda, bernese al nasturzio (4, 7, 9, 6, 12)	20 €
---	------

Carpaccio di Branzino pancetta e dashi torbato (4, 6, 11)**	25 €
---	------

Aragosta “ricotta forte”, bergamotto e cardamomo (2, 4, 6, 7, 9)**	28 €
--	------

Merluzzo salsa tandori in agrodolce e polvere di olive (4, 7)**	24 €
---	------

Vitello mayonese alle erbe e lattuga al limone (1, 3, 12)**	24 €
---	------





Primi

Pasta e fagioli 22 €
capocollo vegetale al peperone crusco (1, 7, 9)

Tortello 26 €
seppia e dragoncello (1, 3, 4, 7, 10, 14)**

Fettuccia all'Assassina 28 €
ceviche di gambero rosso locale e coriandolo (1, 2, 9, 12)**

Risotto "San Giannid" (min. 2 pp) 24 €
"pomodoro appeso", acciughe e olive dolci (4, 7, 9)** *per persona*

Candele 26 €
ragù di carne di maialino e formaggio "Rodez" (1, 7, 9)**

Uova, Pesce e Carne

L'Uovo 25 €
sponsali, patate e tartufo (1, 2, 3, 7)

Dentice alla griglia 30 €
salsa barbecue di pesce e finocchio (4, 6, 9, 12)**

Pescatrice alla boscaiola 30 €
funghi cardoncelli e germogli di senape dolce (4, 9, 10, 12)**

Rombo chiodato 30 €
scarola e scamorza affumicata (4, 7)**

Piccione al miele (min. 2 pp) 33 €
crema di carote e tarassaco (5, 6, 7, 8, 9, 12) *per persona*

Manzo di "Bruna Alpina" 35 €
biette affumicate e marinate (6, 9, 12)**





Formaggi e Desserts

Selezione di formaggi pugliesi 18 €

Mars

mousse di nocciola, arachidi salati e gelato al cioccolato (1, 3, 5, 7, 8)** 12 €

Orange Pie

crema all'arancia, zucchero filato e distillato all'arancia (1, 3, 7)** 10 €

No Name

caprese, gelato allo yogurt e rucola (1, 3, 7, 8)** 10 €

Tutt'olio

panna cotta, gelato e cremoso al cioccolato (1, 3, 7, 8)** 12 €

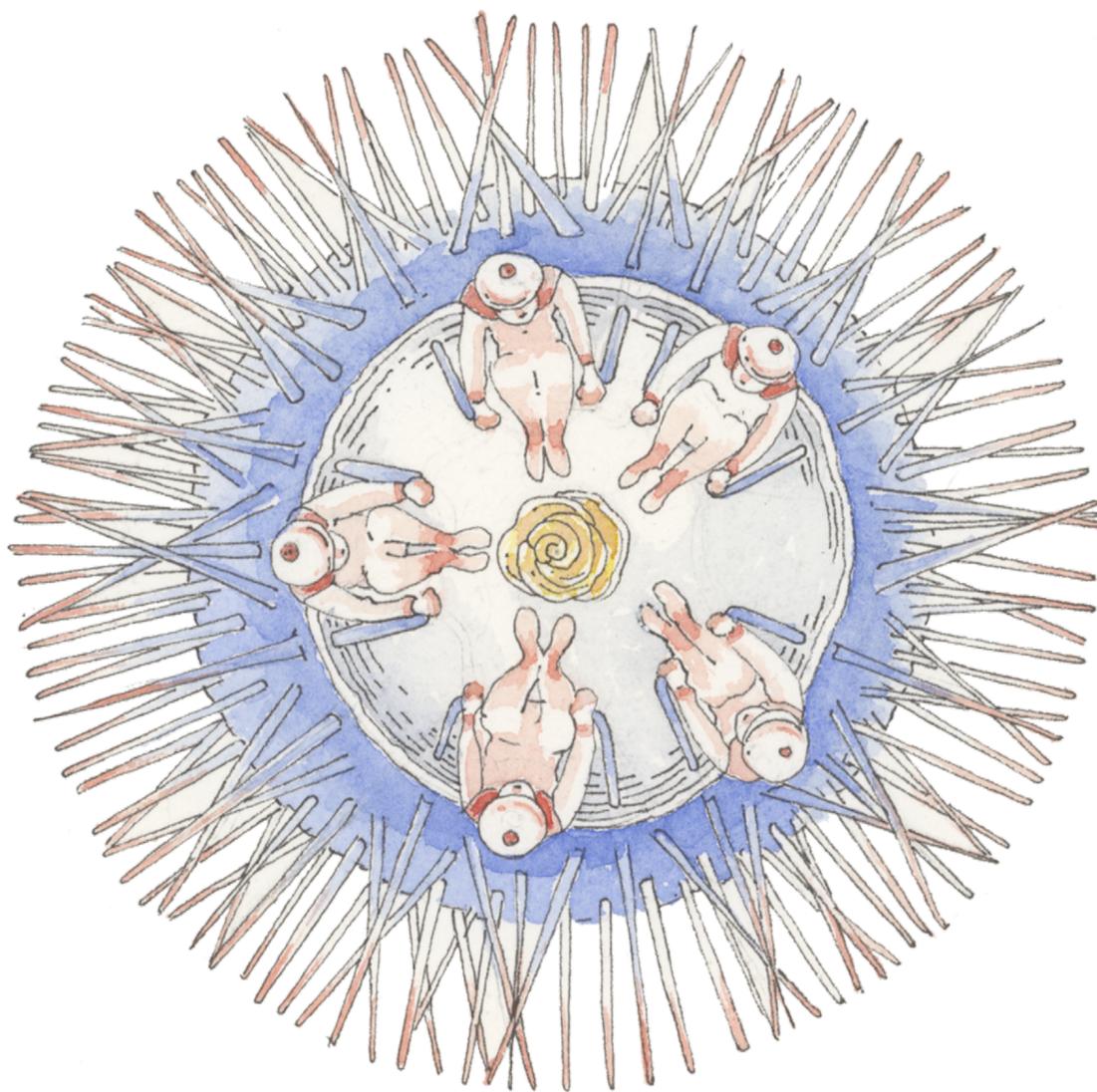
Caffè Speciale

spuma caffè, gelato al torrone e amaro "Di Saronno" (3, 7, 8) 10 €



Meraviglioso

OSTERIA MODERNA



ALLERGENI

Se si hanno allergie e/o intolleranze alimentari, si prega di informare il responsabile di sala.

Tutto il nostro personale di sala è preparato a fornire informazioni sui nostri piatti.

I numeri accanto a ciascun piatto corrispondono a possibili allergeni. Si prega di consultare la lista relativa.

Cereali 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a Guscio 9. Sedano 10. Senape 11.

Sesamo 12. Solfati 13. Lupini 14. Molluschi

Il nostro pescato viene acquistato fresco e trattato con il freddo intenso (-20°C) al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità dei nostri ospiti. Conforme alle prescrizioni del regolamento (Reg. CE 853/04). Ricordiamo che non è consentito fumare al tavolo: il nostro personale vi indicherà le aree riservate ai fumatori.



ristorantemeraviglioso.it