OSTERIA GIOSANO

P.zza Marconi 2 Izano (CR)
Tel.0373789005

Tabella degli allergeni:

LE PREPARAZIONI SENZA LATTOSIO CONTENGONO LA PROTEINA E I DERIVATI DAL LATTE N° 0

MENU' ALLA CARTA

***Prodotto fresco abbattuto e rigenerato direttamente in cottura, o decongelato**

ACQUA MINERALE LT. 0,75 €3,00 VINI ALLA MESCITA Calice 5,00 CAFFE' 2 ,00

ANTIPASTI

FORMAGGIO SALVA CREMASCO STAGIONATO OLTRE 6 MESI, CON TIGHE E NOCI (0)
12

SALAME NOSTRANO CON CIPOLLINE AGRODOLCI
14

FORMAGGIO SALVA CREMASCO ALLA PIASTRA CON SPECK LEGGERMENTE AFFUMICATO (0)
14

INSALATIANA TIEPIDA DI TESTINA DI VITELLO, SEDANO E CIPOLLOTTO
16

CRUDA DI PIMONTESE, MACINATA AL MOMENTO, CON TARTUFO NERO
18

RAVIOLI E TORTELLI DI NOSTRA PRODUZIONE

TORTELLI CREMASCHI, MANTECATI AL BURRO E SALVIA, con Grana Lodigiano (0,1,5,12)
15

MACCHERONCINI ALL'UOVO AL RAGU' D'ANATRA IN BIANCO, con Grana Lodigiano (0,1,7,12)
15

FUSILLONI DI PASTA FRESCA, AL SUGO DI Pomodoro e Basilico, Melanzane e Ricotta affumicata (0,1,2,12)
16

RAVIOLI VERDI DI MAGRO CON PUNTE D'ASPARAGI, Mantecati al Burro e Grana (0,1,2,12)
16

TAGLIOLINI SOLO TUORLO, CON TARTUFO NERO, Mantecati al Burro e Grana (0,1,12)
16

Tabella degli allergeni:

LE PREPARAZIONI SENZA LATTOSIO CONTENGONO LA PROTEINA E I DERIVATI DAL LATTE N° 0

SECONDI PIATTI

ARROSTO DI VITELLO CON PATATE AL FORNO
19

*FARAONA IN CARPIONE AGRODOLCE di Cipolla rossa, Uvetta, Pinoli e Senape (5,9,14)
19

GIRELLO DI PIEMONTESE AL PUNTO ROSA CON SALSA TONNATA E CAPPERI (8)
19

INSALATA DI *BACCALA', FAGIOLINI, PATATE E OLIVE…CON NOCCIOLO (8)
19

CONTROFILETTO DI MANZO, APPENA SCOTTATO ALLA SALVIA E CAVOLO VIOLA SPADELLATO (0)
(L'opzione "ben cotto" non è prevista per questa preparazione)
24

DOLCI

SORBETTO DI MANDARINI SICILIANI, AL CUCCHIAIO
5

SEMIFREDDO AGLI AMARETTI CON CROCCANTINO E CARAMELLO (0,2,5,12,13)
6

LA NOSTRA MERINGATA CON CIOCCOLATO FUSO (0,2,12)
6

GELATO DI YOGURT NATURALE, SALSA DI FRAGOLE, BISCOTTO AL CACAO (0,2,5,12)
6

SBRISOLATA DI MANDORLE E NOCCIOLE CON CREMA DI MASCARPONE (0,5)
6

VINI DOLCI

O.P. MOSCATO ’24	CA’ DEL GE’ (PV)	0,75LT 18	SOLO BOTTIGLIA
“ALBA CHIARA” VENETO IGT’22 (Glera) Passito	PIZZOLATO(TV)	0,50 LT. 40	CALICE 8
“VILLA MARONE”’21 (Malvasia) Passito	AZ.AGR.BISI(PV)	0,50 LT. 40	CALICE 8
“MULSUM” SICILIA’22 (Grillo) Vendemmia tardiva	MOTHIA(TP)	0,50 LT. 40	CALICE 8
PEDRO XIMENEZ ”DON PX”MONTILLA MORILES ’19 Fortificato	TORO ALBALA’	0,75 LT. 65	CALICE 8

ALCUNI NOSTRI”AMICI”
Paste fresche e ripiene fatte a mano: LE RICETTE DI Nonna Ilva e Nonna Paola
Carne, Salumi: Macelleria Walter Maccalli (CR) Lumacheria dell’Olmo (MN)
Formaggi e Latticini: Tazzi (CR) San Giovanni (CR) Virgilio (MN) Pozzali (CR)
Farine: Molino Perteghella (MN) Riso Vialone Nano Campanini (MN)
Olio extravergine: Rigatti cantina storica del Garda trentino (TN)Gli ulivi del Giampa (PC)
Verdura, Funghi e Tartufi: Ago De Giovanni (CR)
Vini: Alberto Baietta-Alser vini (MI)
Gelateria: Menodiciotto (To)
QUADRI ESPOSTI DI PIETRO CASSAGHI: www.pietrocassaghi.it