

OSTERIA GIOSANO MENU'

PRIMAVERA 2026

**SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO A 55€ A PERSONA VINI ALLA CARTA ESCLUSI
OPPURE A 60€ A PERSONA CON NOSTRA SELEZIONE DI VINI COMPRESA
LIQUORI ESCLUSI**

ANTIPASTO IN CONDIVISIONE A CENTROTAVOLO

SALAME NOSTRANO CREMASCO, CULACCIA DI LANGHIRANO E GIARDINIERA
SALVA CREMASCO STAGIONATO CON TIGHE E NOCI
POLPETTINA DI CARNE E SALSA VERDE
FRITTATINA COL CIPOLLOTTO

PRIMO PIATTO 1

RISOTTO MANTECATO: ASPARAGI, SALVA CREMASCO FUSO E GRANELLA DI SPECK D'ANATRA

PRIMO PIATTO 2

I NOSTRI TORTELLI CREMASCHI

SECONDO PIATTO

CAPPELLO DEL PRETE DI VITELLO, BRASATO AL VINO BIANCO
FAGIOLINI E PATATA MANTECATA

SORBETTINO AL CUCCHIAIO

MILLEFOGLIE O CROSTATA DI FRUTTA

CAFFE'/ACQUA MINERALE
PANE E GRISSINI DI NOSTRA PRODUZIONE

MENU' 2

**SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO A 60€ A PERSONA VINI ALLA CARTA ESCLUSI
OPPURE A 65€ A PERSONA CON NOSTRA SELEZIONE DI VINI COMPRESA
LIQUORI ESCLUSI**

ANTIPASTO 1

TARTARE DI PIEMONTESE, ASPARAGI, SALSA TONNATA

ANTIPASTO 2

SALVA CREMASCO ALLA PIASTRA CON SPECK D'ANATRA E SALAME CREMASCO

PRIMO PIATTO 1

RISOTTO MANTECATO:AL POMODORO, CUBETTI DI MELANZANA, MASCARPONE E BASILICO

PRIMO PIATTO 2

RAVIOLOTTI DI ERBETTE BURRO DORATO E RICOTTA AFFUMICATA

SECONDO PIATTO

ARROSTINO DI FARAONA, SALSA AL ROSMARINO
PURE' DI PATATE E ASPARAGI

SORBETTINO AL CUCCHIAIO

MILLEFOGLIE O CROSTATA DI FRUTTA

CAFFE'/ACQUA MINERALE
PANE E GRISSINI DI NOSTRA PRODUZIONE

MENU' 3

**SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO A 60€ A PERSONA VINI ALLA CARTA ESCLUSI
OPPURE A 65€ A PERSONA CON NOSTRA SELEZIONE DI VINI COMPRESA
LIQUORI ESCLUSI**

ANTIPASTO 1

SFORMATO DI ASPARAGI FONDUTA DI GORGONZOLA E UOVO DI QUAGLIA

ANTIPASTO 2

INSALATINA DI FARAONA IN CARPIONE AGRODOLCE

PRIMO PIATTO

RISOTTO MANTECATO ALLA PARMIGIANA CON RAGU' GROSSO DI QUAGLIA AL MARSALA

SECONDO PIATTO

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA SALVIA CON PATATE AL FORNO

SORBETTINO AL CUCCHIAIO

MILLEFOGLIE O CROSTATA DI FRUTTA

CAFFE'/ACQUA MINERALE

PANE E GRISSINI DI NOSTRA PRODUZIONE