OSTERIA GIOSANO MENU'
AUTUNNO-INVERNO 2027

SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO A 50€ A PERSONA VINI E LIQUORI ESCLUSI

ANTIPASTO IN CONDIVISIONE A CENTROTAVOLO

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

PRIMO PIATTO 1

RISOTTO MANTECATO CREMA DI ZUCCA E FUNGHI PORCINI

PRIMO PIATTO 2

I NOSTRI TORTELLI CREMASCHI

SECONDO PIATTO

ANATRA IN UMIDO CON POLENTA (O CON FUNGHI- VERZE)
O
ROLLE' DI FARAONA RIPIENA CON PURE' DI CECI E SPINACI

MILLEFOGLIE O CROSTATA DI FRUTTA

CAFFE'/ACQUA MINERALE
PANE E GRISSINI DI NOSTRA PRODUZIONE

MENU' 2

SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO A 55€ A PERSONA VINI E LIQUORI ESCLUSI

ANTIPASTO 1

UOVO A 63° CREMA DI PATATE E FUNGHI PORCINI

ANTIPASTO 2

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

PRIMO PIATTO 1

RISOTTO MANTECATO CON SALSICCIA, CREMA DI BORLOTTI E ROSMARINO

PRIMO PIATTO 2

RAVIOLOTTI DI ERBETTE, SALSA DI GORGONZOLA, NOCI
(O BURRO, SALVIA E GRANA)

SECONDO PIATTO

GUANCIALINO DI MAIALE BRASATO, CON POLENTA RUSTICA

MILLEFOGLIE O CROSTATA DI FRUTTA

CAFFE'/ACQUA MINERALE
PANE E GRISSINI DI NOSTRA PRODUZIONE

MENU' 3

SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO A 55€ A PERSONA VINI E LIQUORI ESCLUSI

ANTIPASTO 1

SFORMATO DI ERBETTE, FONDUTA DI GORGONZOLA E UOVO DI QUAGLIA

ANTIPASTO 2

INSALATINA DI FARAONA, CON NOCI, SEDANO E SALSA SENAPE DOLCE

PRIMO PIATTO 1

RISOTTO MANTECATO ALLO ZAFFERANO, FONDO DI BRASATO E GREMOLADA

PRIMO PIATTO 2

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA AL RAGU'
(O D'ANATRA, O D'ASINO, O BOLOGNESE)

SECONDO PIATTO

CAPPELLO DEL PRETE DI VITELLO AL VINO BIANCO (O CON FUNGHI PORCINI)
CON FINOCCHIO ARROSTITO E PATATA MANTECATA

MILLEFOGLIE O CROSTATA DI FRUTTA

CAFFE'/ACQUA MINERALE

PANE E GRISSINI DI NOSTRA PRODUZIONE