OSTERIA GIOSANO MENU'
CENE DICEMBRE 2026

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
COTECHINO E LENTICCHIE

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 RIPIENO ALLA BRESCIANA CON PATATA MANTECATA E SPINACI

CREMA DI MASCARPONE CON SBRISOLATA DI MANDORLE

CAFFE' E TORRONCINI

ACQUA MINERALE
PANE E GRISSINI DI NOSTRA PRODUZIONE

MENU' 2

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

ANTIPASTO

SALAME CREMASCO E GIARDINIERA
COTECHINO CON LENTICCHIE
SALVA CREMASCO ALLA PIASTRA CON SPECK D'ANATRA
SFORMATINO DI VERZA, UOVO DI QUAGLIA E GORGONZOLA

PRIMO PIATTO 1

RISOTTO MANTECATO ALLA PARMIGIANA CON RAGU' DI QUAGLIA AL MARSALA

PRIMO PIATTO 2

CAPPELLETTI DI CARNE IN BRODO O ALLA CREMA DI GRANA LODIGIANO

SECONDO PIATTO

GUANCIALINO DI MAIALE BRASATO, CON PURE' DI PATATE

SEMIFREDDO AL TORRONE CON CIOCCOLATO FUSO

CAFFE' E TORRONCINI

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 VERZA, 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

PAPPARDELLE 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 SECCHI)
CON FINOCCHIO ARROSTITO E PURE' DI CECI

SABBIOSA CON MASCARPONE

CAFFE' E TORRONCINI

ACQUA MINERALE
PANE E GRISSINI DI NOSTRA PRODUZIONE