

DELLO SPERONE

OSTERIA

DEDICATO A CHI DESIDERA SENTIRSI A CASA...

Non amo essere definita ristoratrice,
mi sento semplicemente la padrona di casa...

Casa che voglio condividere con Te.

Ho lavorato a lungo
per riportare “alla luce” questa storica Osteria
e ad ogni singolo dettaglio attorno a Te
sono stati dedicati tempo, ricerca ed amore.

Domandami dei rami di gelso alle pareti,
delle colonne di pietra all’ingresso, del battistero...

Sarò felice di raccontarti la loro storia!

Non esitare ad esporre il Tuo pensiero,
consiglio o critica che sia!

Questo mi aiuterà a far sì che Tu possa star meglio.

Grazie per aver dedicato il Tuo tempo a questa lettura,
sei il benvenuto!

Marina



I NOSTRI ANTIPASTI

**Carpaccio di manzo marinato al pepe, porro in agrodolce,
pan brioche al timo e fondo bruno (1,3,7,6,12) 23€**

**Tartare di ricciola, erba cipollina, insalatina di finocchi,
gel al melograno e sesamo croccante (4,11) 22€**

**Zucca arrostita con gelato al pecorino,
olio verde e granola piccante ai semi (3,7) 19€**

**Flan di castagne, vellutata ai porcini e sciatt valtellinese
(1,3,7,15) 20€**

I PRIMI

**Trofie al blu di capra, fichi caramellati
e croccante salato alle noci (1,7,8) 23€**

**Cavatelli spadellati ai broccoli, aglio, olio, peperoncino,
pane all'acciuga e datterino confit (1,4,15) 20€**

**Stringozzi umbri alle cozze, salsa alla nerano e limone confit
(1,3,14,15) 21€**

**Lingotto di riso al salto, crudo di salsiccia di Bra,
fonduta al taleggio, zafferano e composta di pere (7) 22€**



*Talvolta riscontriamo nel prodotto congelato caratteristiche di qualità,
sicurezza e gusto superiori al prodotto fresco; in questi casi lo utilizziamo.*



I SECONDI

Trancetto di storione lardellato, salsa al vino bianco,
spinacino saltato con pinoli e uvetta (4,7,8,12) **28€**

Polpo alla Luciana, polenta bianca abbrustolita
e terra di capperi (14,15) **25€**

Diaframma di manzo piastrato con chimichurri argentino
e rosti di patate al rosmarino (7,12,15) **24€**

Picanha di vitello CBT leggermente affumicata,
cipollotti al miele d'acacia e salsa tartara (3,12) **24€**

DESSERT

Frollina con ricotta di pecora,
pera scioppata alla vaniglia e gelée al limone (1,3,7) **10€**

Monoporzione di namelaka alla nocciola
con cuore di caramello salato e lampone (1,3,7,8) **10€**

Gelato alla panna, salsa all'uva fragola
e biscotto alle mandorle (1,3,7,8) **9€**

Crema catalana con zeste di mandarino (3,7) **9€**





ALLERGENI

1. **Cereali e derivati (Glutine)**
2. **Crostacei**
3. **Uova**
4. **Pesce**
5. **Arachidi**
6. **Soia**
7. **Latte**
e i prodotti a base di latte o di lattosio
8. **Frutta a guscio**
*ovvero mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, noci di pecan,
noci del Brasile, pistacchi,
noci macadamia*
9. **Sedano**
10. **Senape**
11. **Sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti**
13. **Lupini**
14. **Molluschi**
15. **Aglione**



Attenzione!

Tra i tavoli si aggira un pelosetto di nome Coffee,
i suoi occhioni mendicano cibo come se non ci fosse un domani!
Non cadete nella sua trappola, fa parte dello staff.