

LA FELICITÀ È FATTA IN CASA

osteria  
mercato

HAPPINESS IS HOMEMADE

## ANTIPASTI / APPETIZER

CRÈME BRÛLÉE AL PARMIGIANO,OVO POACHED E ORTAGGI 12 €

Savory creme brûlée made with parmesan cheese, poached egg and vegetables



TORCIONE DI FOIE GRAS, PAN BRIOCHES E COMPOSTA HOMEMADE 12 €

Foie gras terrine, homemade pan brioches and compote



TROTA BIANCA LACUSTRE, GINEPRO E YOGURT DI MONTAGNA 14 €

White trout from Dolomiti, juniper and mountain yogurt



FRITTO DI CAPRA, MOSTARDA E CAPPELLO DEL PRETE 12 €

Fried goat cheese, mustard and Boiled beef chuck



RICCIOLA, CRUMBLE DI NOCCIOLE, TOPINAMBUR E PUNTARELLE 14 €

Amberjack, hazelnuts crumble, gerusalem artichokes and chicory vegetables



ZAFFERANO, RISO SOFFIATO, MIDOLLO E GREMOLADA 12 €

Saffron, puffed rice, marrow, parsley and lemon



## PRIMI / MAIN COURSE

RISO, LUMACHE, PATATE E AGLIO NERO 14 €

Risotto, snails, potatoes and black garlic



RAVIOLI DI ANATRA IN BRODO 14 €

Ravioli in broth, stuffed with duck



SPAGHETTONI MANCINI AFFUMICATI, CARBONARA E MISSOLTINO 14 €

Smoked carbonara spaghetti with missoltino fish



GNOCCHI DI CASTAGNE, ROSMARINO E TRIPPA DI BACCALÀ 14 €

Chestnut dumplings, rosemary and cod



TAGLIATELLE, BORLOTTI, LARDO E POMODORO SECCO 12 €

Homemade tagliatelle fresh pasta, borlotti beans, lardo and dry tomatoes



CREMA DI ZUCCA, ACCINGHE, BURRO FUSO E PANE NERO 12 €

Pumpkin cream, anchovies, butter and brown bread



Latte



Glutine



Uova



Solfiti



Molluschi



Pesce



Crostacei



Senape



Frutta secca

Alcuni prodotti potrebbero essere acquistati freschi, abbattuti e conservati a -18 gradi per mantenere integre le proprietà.

LA FELICITÀ È FATTA IN CASA

osteria  
mercato

HAPPINESS IS HOMEMADE

## SECONDI / FISH & MEAT

FILETTO DI MANZO, NEBBIOLO, ROSMARINO E  
SCALOGNI GLASSATI

Beef Fillet, nebbiolo sauce, rosemary and glazed shallots



22 €

POLLO RUSPANTE ARROSTO "COLLO NUDO"  
CON MAYO AGLI AGRUMI

Roasted chicken "Collo nudo" with agrums mayonnaise



18 €

REALE DI VITELLO, TONNATA E UOVA

Chuck of veal, tuna sauce and egg



20 €

SCAMONE DI AGNELLO, ZUCCA E SALSA BALSAMICA

Rumpsteak of lamb, pumpkin and balsamic sauce



20 €

ANGUILLA, TART TATIN DI CIPOLLE BIONDE E  
ZABAIONE SALATO

Eel Fish, tart tatin made with blond onions and salt zabaione



20 €

NASELLO, CHIPS E CREMA DI POLENTA

Hake fish, chips and polenta cream



20 €

## DOLCI / DESSERTS

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA

Homemade fruit sorbet



5 €

FIOR DI LATTE, PESCHE E MANDORLE

Fior di latte ice cream, peaches and almond crumble



7 €

CURD DI NOCCIOLE, MASCARPONE E CASTAGNE

Hazelnuts curd, mascarpone cream and chestnuts



7 €

DOLCE AL CIOCCOLATO

Chocolate dessert



7 €



ZUPPETTA DI CACHI, POP CORN E PRALINATO SALATO

Persimmon soup, pop corn and salted caramel



7 €



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

(LA QUANTITÀ LA SCEGLIETE VOI)

Assortment of cheese (you choose the quantity)

6 € / ETTO



Latte



Glutine



Uova



Solfiti



Molluschi



Pesce



Crostacei



Senape



Frutta secca

Alcuni prodotti potrebbero essere acquistati freschi, abbattuti e conservati a -18 gradi per mantenere integre le proprietà.