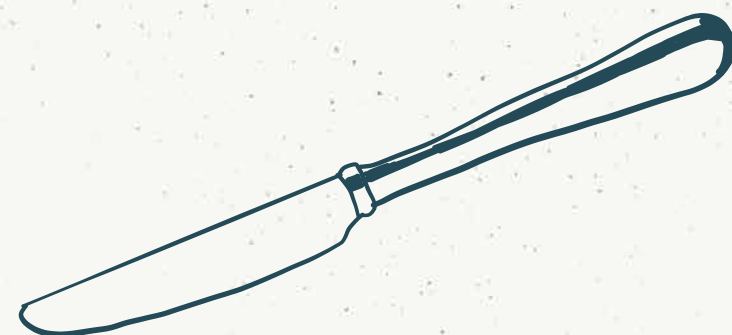




osteria
mercato



happiness is homemade

"Il pesce dell' Osteria Mercato viene acquistato fresco all' origine e successivamente surgelato in loco per garantirne una migliore qualità.
Tutte le paste fresche vengono prodotte rigorosamente in casa e conservate a -18 gradi.



per cominciare...



Formaggi, selezione "La Casera"
Cheese selection

piccolo _12
grande _18



Pizza fritta _8
Fried Pizza



Bagna Caoda _8
Garlic and anchovies soup with raw vegetables



antipasti



Crema Brulee al parmigiano uovo poached e ortaggi _14
Parmesan crème brulee, poached egg and vegetables



Torcione di foie gras, pan brioche e marmellata _18
Foie gras terrine, pan brioche and orange compote



Polpo, puntarelle, limone candito e polvere di capperi _18
Octopus, puntarelle, candy lemon and capers

Gallina, brodo e croste di parmigiano _18
Boiled Hen, parmesan broth and vegetables



Anguilla, zabaione salato e tartufo _18
Eel, egg yolk and black truffle



Carciofi, grasso d'Alpe e acciughe _14
Artichokes, cheese fondue and anchovies



la pasta secca "Monograno Felicetti"



Spaghettoni, cavolo nero, katsuobushi e stracciatella _18
Spaghettoni, black cabbage, katsuobushi and stracciatella cheese



Fagioli, pasta mista e cozze _16
Beans, mixed pasta and mussel



la pasta fresca



Cardinali di zucca, zola e guanciale _18
Homemade pasta stuffed with pumpkin, blue cheese and bacon



Cannelloni di tapulone e verza _18
Gratined cannelloni with cabbage and donkey



Tagliatelle, coda di bue al rosmarino e holzofer _18
Tagliatelle with oxtail, rosemary and holzofer



il riso "Riserva San Massimo"



Carnaroli, cardo gobbo, capra e tartare di manzo _18
Carnaroli, thistle, goat cheese and beef tartare



la carne



Costata di manzo circa 1kg di osso e ciccio _65
Rib-eye of beef, bernaise sauce, vegetables and potatoes



Guancia di vitellone brasata al Nebbiolo _23
Braised beef cheek



Coscia e petto d'anatra, melograno e zenzero _24
Leg and duck breast, ginger and pomegranate



Controfiletto di cervo, ginepro e cacao _26
Sirloin of deer, juniper and cocoa



il pesce



Salmerino, polenta e latte _23
Char fish, polenta and milk



Carbonaro, lardo, topinambur e cime di rapa _24
Cod, lard, jerusalem artichokes and turnip tops

dessert

"Tutti homemade"

Sorbetto di frutta fresca _5
Fruit sorbet



Zabaione freddo e cantucci _8
Eggnog with almond and fruit



Castagne, cachi e amaretti _8
Chestnuts, persimmons and amaretti



Struffoli glassati _8
Fried and glazed pastry



Il dolce al cioccolato _8
Chocolate dessert