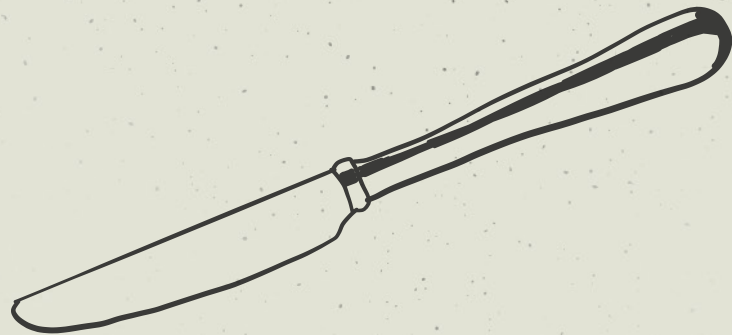




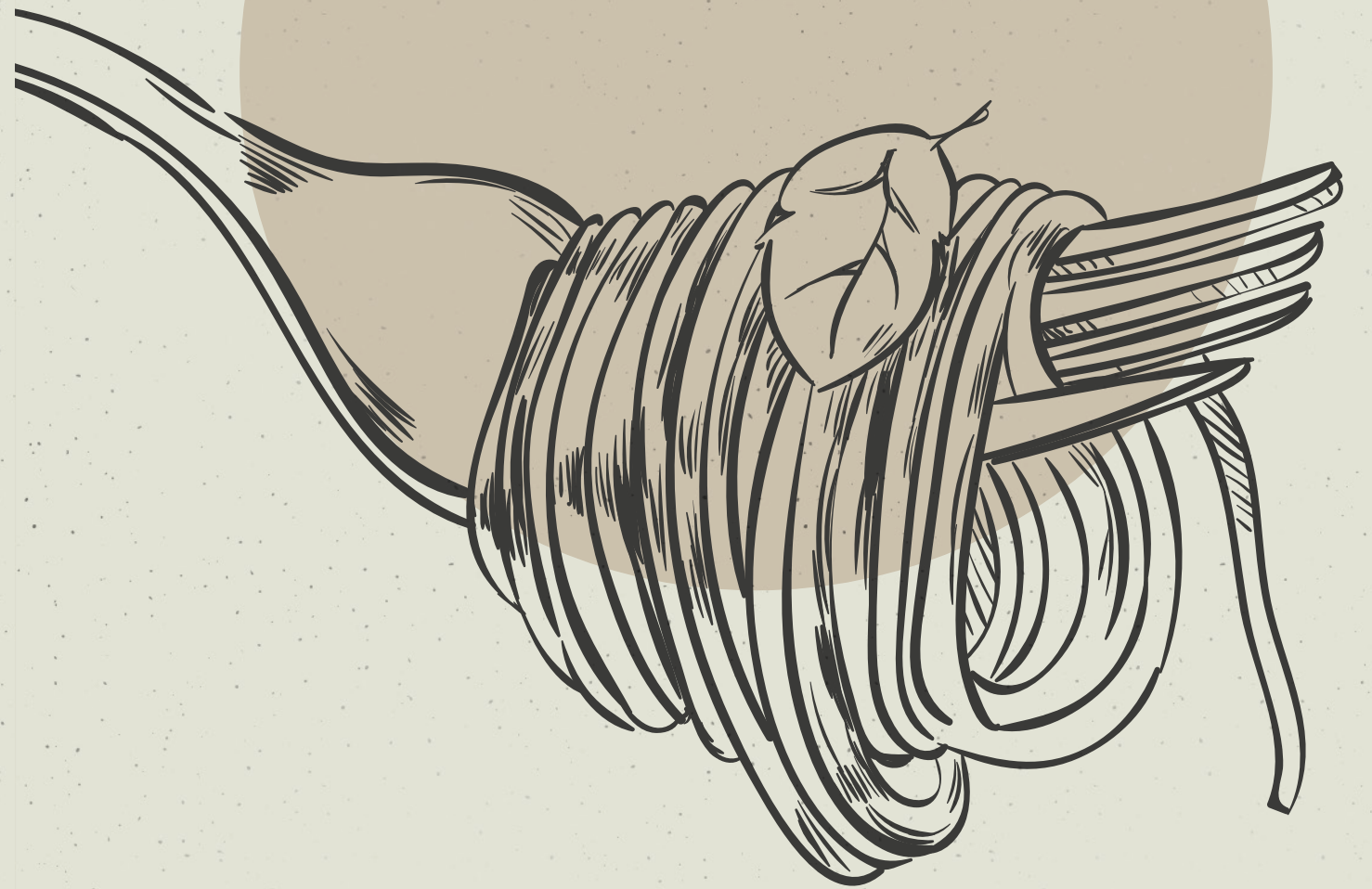
osteria  
mercato




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.


osteria  
mercato



## per cominciare...

 Formaggi, selezione "La Casera" piccolo \_12  
Cheese selection grande \_18








 Insalata di nervetti \_8  
Nerves salad





  Tigella, speck, raclette e cavolo nero \_9  
Bruschetta with raclette, black cabbage and speck





## antipasti

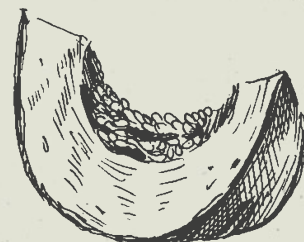
  Creme Bruleè al pamigiano, uovo pochè e ortaggi \_15  
Crème bruleè, poached egg and vegetables


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

  Magatello di Vitellone, puntarelle, castelmagno e nocciole \_18  
Veal Carpaccio, chicory, castelmagno cheese and nuts

    Cotto e crudo di mare Osteria Mercato \_42 (2 pax)  
Raw and cooked sea fish by Osteria Mercato



    Hot dog di Granchio \_18  
Hot dog stuffed with crab








 Zucca al forno, zucca candita, fonduta di cipolle e pancetta di maiale \_18  
Baked and candy pumpkins, onion cream and belly suckling pig



## la pasta secca "Monograno Felicetti"

  Linguine con polpo all' amatriciana \_20  
Linguine with octopus amatriciana




     Paccheri, pane, alici fritte pinoli e uvetta \_18  
Paccheri, bread sauce, fried anchovies, pine nuts and dry raisins



## la pasta fresca



   Ravioli del plin alla caprese \_20  
Ravioli stuffed with burrata cheese, tomatoes and basil

    Gnocchi, barbabietola, bagna caoda e topinambur \_18  
Dumpling, red cabbage, anchovies- garlic sauce and jerusalem artichokes

   Tagliatelle, guancia di cervo e crumble di cacao amaro \_20  
Tagliatelle, cheek venison and cacao crumble



## il riso "Riserva San Massimo"

  Zafferano e fegatini di coniglio \_20  
Risotto with saffron and rabbit livers



## la carne

Costata di Manzo/Fiorentina di Scottona \_7,50 €/hg  
Rib-eye/ t-bone of beef, vegetables and potatoes

  Faraona, castagne e prugne \_23  
Guinea fowl with chestnut and prune

 Belga miso e lingua di manzo \_24  
Beef tongue, Belgian salad and miso

   Agnello, carciofo, menta e pecorino \_25  
Lamb, artichokes, mint and pecorino cheese



## il pesce





  Salmerino, crema di patate arrosto, cime di rapa e capperi \_24  
Char fis, roasted potatoes cream, turpin tops and capers




 La fagiolata...di rana pescatrice \_22  
Beans soup with angler fish



## dessert

"Tutti homemade"

    Namelaka al mango, pistacchio e spugna al cioccolato \_8  
Mango namelaka, pistachio and chocolate

   Torta di mele e zabaione \_8  
Apple cake and eggnog

   Riso, latte mandorle e marron glacé \_8  
Rice milk almond and maron glacé

   Crepes suzette con gelato alla crema \_8  
Crepes suzette with vanilla ice cream

Sorbetto homemade \_5  
Fruit Sorbet

