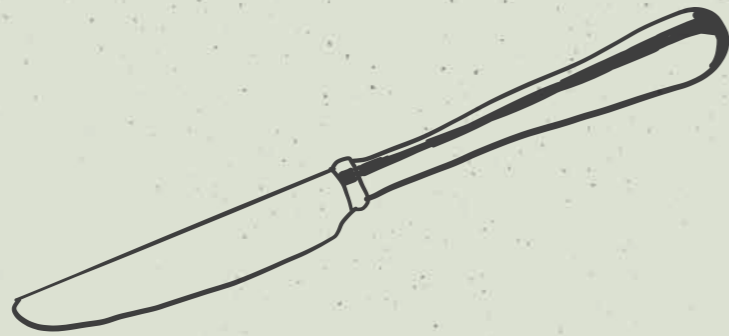




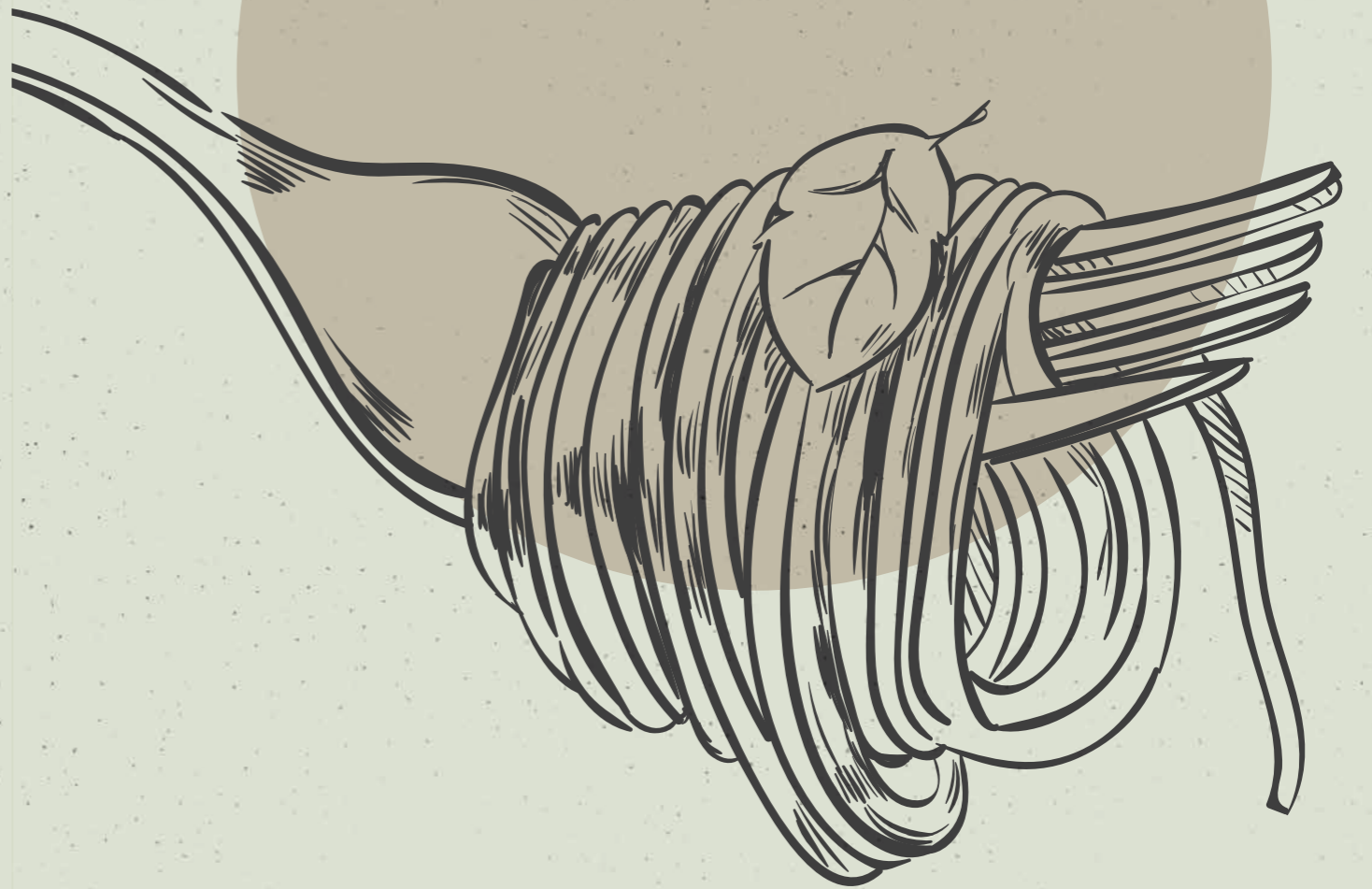
osteria
mercato




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

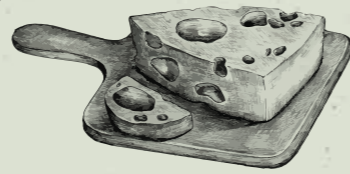


per cominciare...



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




  Bao Buns di carne _12
Beef Bao Buns







   Pan Brioches, acciughe del Cantabrico Codesa _14
Pan Brioches, Codesa Cantabrian anchovies









antipasti





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

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

      Piccione, pan cotto, crudo di gamberi e bloody mary _22
Pigeon, toasted bread, raw red prawns and bloody Mary




  Cavolfiore, spugnole e salsa Mornay _16
Cauliflower, morels and Mornay sauce

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

    Tartare di manzo, tuorlo fritto, peperone in bagna cauda e puntarelle _18
Beef tartare, fried egg yolk, sweet red pepper and anchovies and garlic sauce







la pasta secca "Monograno Felicetti"

   Linguine con polpo all' amatriciana _20
Linguine with octopus amatriciana




  Rigatoni e salsicce _18
Rigatoni and sausage



la pasta fresca



    Tortelli di bollito e mostarda _18
Homemade pasta stuffed with boiled beef and mustard

    Pasta mischiata, patate, cozze e provola _20
Homemade pasta, potatoes, mussel and provola

   Tagliatelle, ossobuco di vitello e gremolada _20
Tagliatelle, veal, marrow and parsley with lemon



il riso "Riserva San Massimo"

   Alla pescatora _22
Sea fish risotto



la carne

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

   Cordon Bleu di coniglio _24
Rabbit cordon bleu




Coscia d' oca all' arancia _26
Baked goose with orange

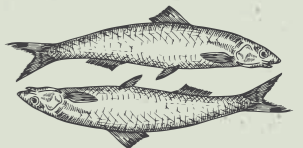
 Costolette di agnello CBT e gateau di patate _26
Lamb chops CBT with potatoes tart



il pesce





    Beccafico di Salmerino _24
Char fish in beccafico Style

   Baccalà, salsa pil pil di vongole patate e olive _26
Cod fish, clam pil pil, potatoes and olives




dessert

"Tutti homemade"

    Zabaione, Sbrisolona e fior di latte _8
Egg Yolk, Sbrisolona e milk ice cream

   La pastiera _8
Pastiera

   Dolce al cioccolato _8
Chocolate cake

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

Sorbetto homemade _5
Fruit Sorbet

