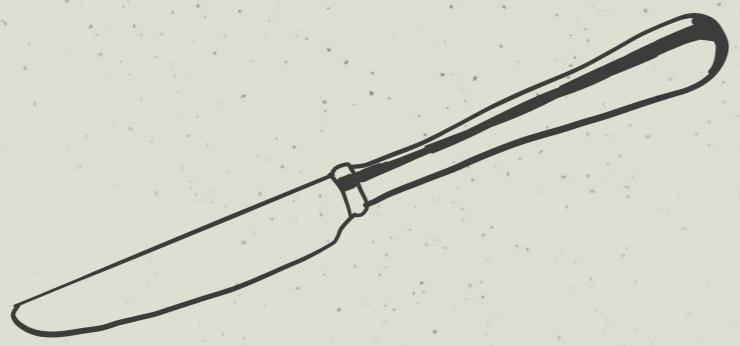




osteria  
mercato



osteria  
mercato

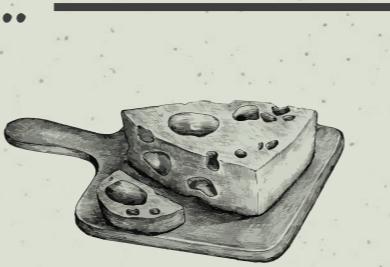
happiness is homemade

"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" piccolo \_12  
Cheese selection grande \_18
-  Ostriche in tempura\_12  
Fried oyster
-  Crudo, tigella e giardiniera \_14  
Parma ham, focaccia and sweet and sour vegetables



## antipasti

-  Creme Bruleè al parmigiano, uovo pochè e ortaggi \_15  
Crème brûlée, pochè egg and vegetables
-  Torcione di foie gras, pan brioches e marmellata \_18  
Foie gras terrine, pan brioches and orange compote
-  Animella, mela e caramello \_18  
Sweat bread, apple and caramel
-  Croque monsieur di manzo \_18  
Beef croque monsieur
-  Polenta concia, cime di rapa e ragù di scorfano\_18  
Polenta, turnip tops, red scorpion fish sauce
-  Crudo di alalunga made in Japan\_18  
Raw Albacore in Japanese style



## la pasta secca "Monograno Felicetti"

-  Spaghettone, cavolo nero, pane e salmerino\_20  
Spaghettone, black cabbage, bread and char fish
-  Rigatone affumicato, topinambur, acciughe e peperoni\_20  
Smoked rigatone, jerusalem artichokes, anchovies and sweet red pepper

## la pasta fresca

-  Raviolo piastrato, blu di bufala, fichi caramellati e crudo\_19  
Gyoza, blue cheese, caramelized figs and ham
-  Tagliatelle, castagne e coda di bue\_20  
Tagliatella, chestnuts and oxtail
-  Cannellone, sei rass e crudo di capesante\_22  
Cannelloni, ricotta cheese and raw scallops



## il riso "Riserva San Massimo"

-  Zucca, liquirizia e lolly pop di quaglia \_22  
Pumpkin, licorice and quail

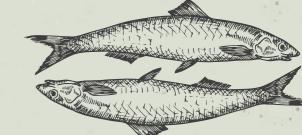
## la carne

-  Costata di Manzo/Fiorentina di Scottona \_7,50 €/hg  
Rib-eye/ t-bone of beef, vegetables and potatoes
-  Sella di cervo frutti rossi e pere\_24  
Deer, berries and pears
-  Faraona, sedano rapa e verza\_24.  
Guinea fowl, celeriac and cabbage
-  La Fagiolata\_18  
Beans soup, raw and cooked sausage



## il pesce

-  Milanese di nasello zafferano e midollo\_24  
Hake in milanese style saffron and marrow
-  Hot dog di mare\_22  
Fish hot dog



## dessert "Tutti homemade"



-  Gianduja, cachi, maldon e biscuit\_8  
Gianduja, persimmons, maldon and cookies
-  Cannolo, ricotta cheese e fichi\_8  
Cannolo, ricotta cheese and figs
-  Torta di mele e gelato alla crema\_8  
Apple pie and ice cream
-  Riso e latte\_8  
Milk and rice
-  Sorbetto homemade \_5  
Fruit Sorbet

