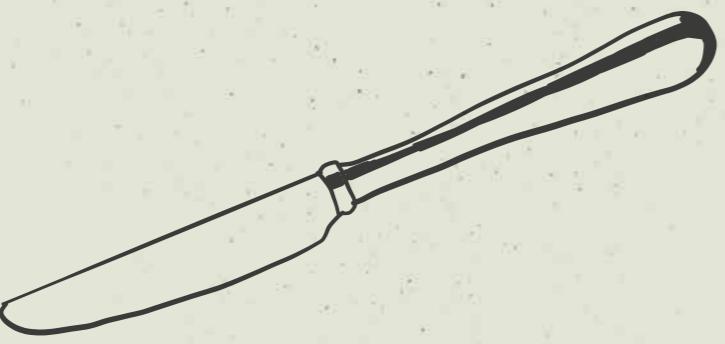




osteria
mercato



osteria
mercato

happiness is homemade

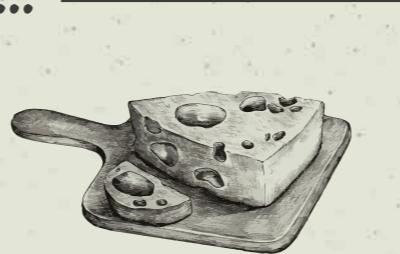
"Il pesce dell' Osteria Mercato viene acquistato fresco all'origine e successivamente surgelato in loco per garantirne una migliore qualità.
Tutte le paste fresche vengono prodotte rigorosamente in casa e conservate a -18 gradi.



per cominciare...



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



Pasta fritta alla carbonara _8
Fried pasta with Carbonara Sauce



Ostrica in tempura _12
Fried Oyster in tempura



cocktail

- "Colpo di scena" _8 (Genziana - Ginger Ale)
- Bellini _7 (Purè di pesca - Prosecco)
- Kir Royal _10 (Crème de Cassis - Champagne)
- Americano _8 (Vermuth rosso - Bitter Campari - Soda)
- Negroni _10 (Vermuth Rosso - Bitter Campari- Gin)
- Shirley Temple _8 (Ginger Ale - Granatina - Lime) Alcool Free

antipasti



Creme Bruleè al parmigiano uovo pochè e ortaggi _16
Parmesan crème bruleè, pochè egg and vegetables



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



Croque monsieur di manzo _18
Beef croque monsieur



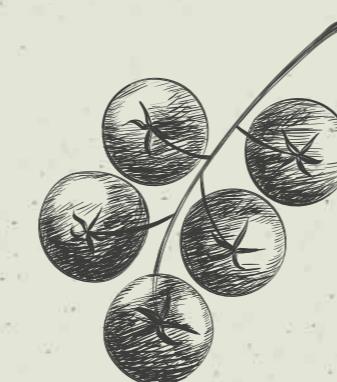
Polenta concia, erbette e ragù di scorfano _18
Polenta, turnin tops, red fish sauce



Calamari, ricotta di pecora e scarola _18
Squid, goat ricotta cheese and escarole



Carciofo e bagna càuda _16
Artichokes with anchovies and garlic sauce



la pasta secca



Spaghettone, patata affumicata, cozze e provola _20
Spaghettone, smoked potatoes, mussels and provola cheese



Tortiglione, agnello liquirizia e mirto _20
Tortiglione, lamb, licorice and myrtle



la pasta fresca



Plin di genovese, nocciole e Castelmagno _20
Raviolo stuffed with beef sauce, nuts and Castelmagno cheese



Tagliatelle, pesto, merluzzo e focaccia _22
Tagliatelle, pesto sauce, cod fish and focaccia



Gnocchi, cime di rapa acciughe e limone _20
Dumplings, turnin tops, anchovies and lemon



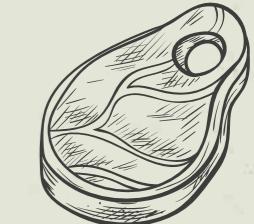
il riso "Riserva San Massimo"



Anni 80' ma in Euro _22
Rice, Strawberries and sparkling white wine



la carne



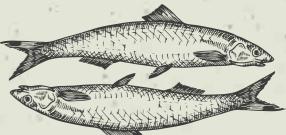
Costata di Manzo/Fiorentina di Scottona _7,50 €/hg
Rib-eye/ t-bone of beef, vegetables and potatoes



Coda di Bue alla milanese _22
Milanese Ox Tail



Coniglio, sedano rapa e spugnole _24
Rabbit, celiriac and morel



Anatra, melanzana, cacao e peperoncino _24
Duck breast, aubergines, cocoa and chili



il pesce



Zuppa di pesce cotta e cruda _24
Fish soup raw and cooked



Fritto di lago _24
Fried lake fish