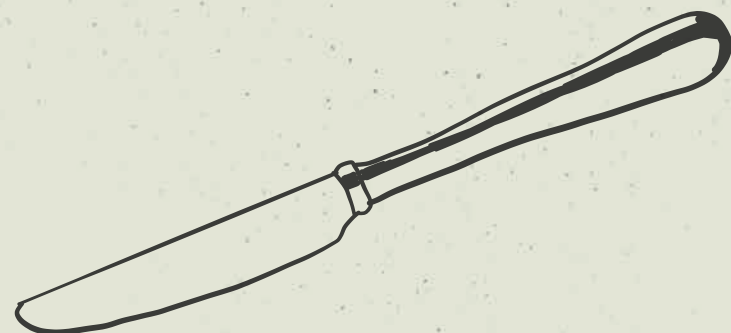




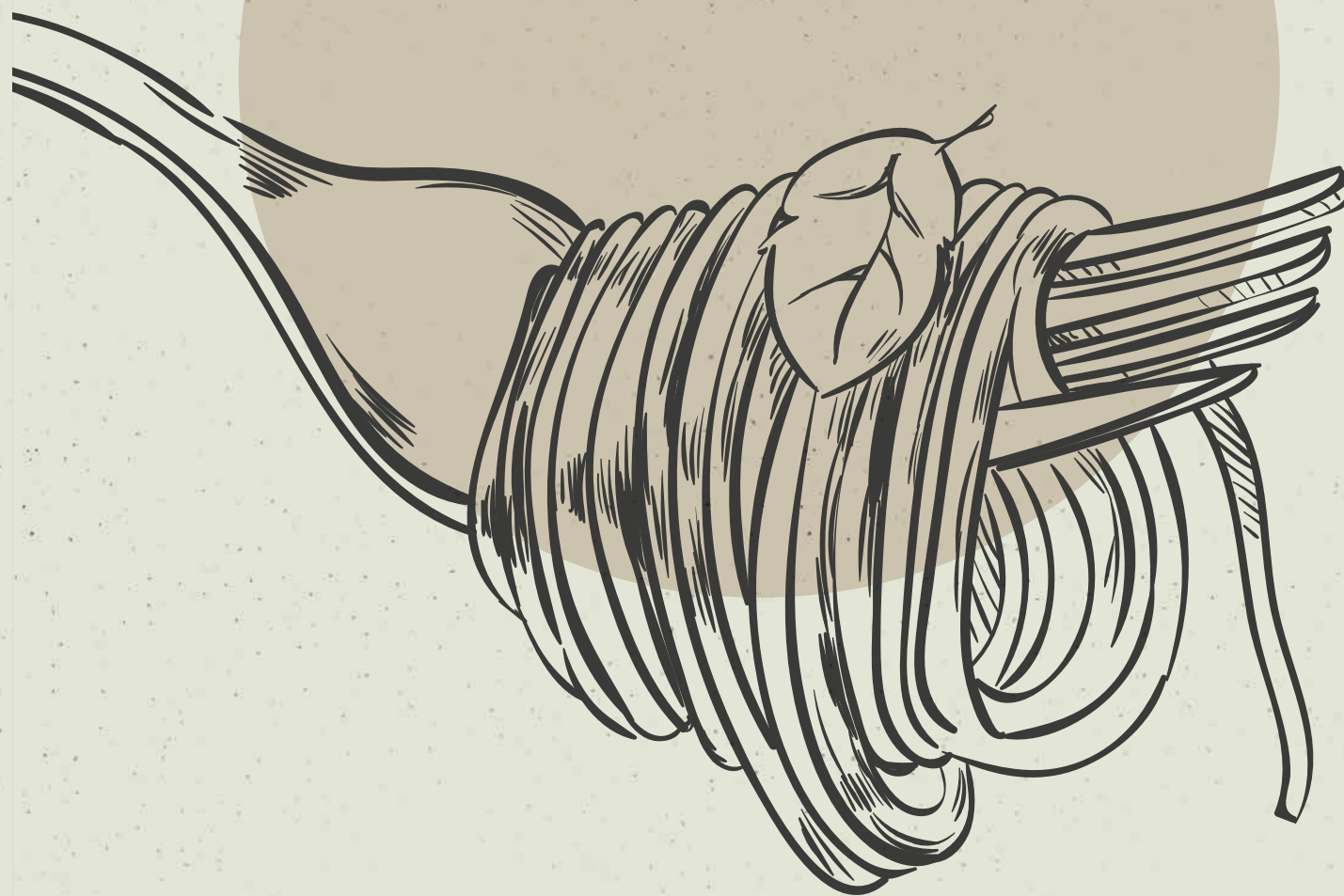
osteria  
mercato



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.

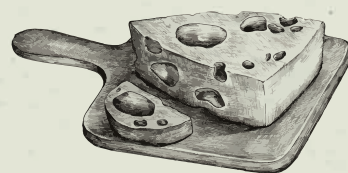
osteria  
mercato



## per cominciare...



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



Pasta frita 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



Crema 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, erbe 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 "Monograno Felicetti"



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



Tortiglioni, agnello liquirizia e mirto\_20  
Tortiglioni, lamb, licorice and myrtle



## la pasta fresca



Plin di genovese, nocciole e Castelmagno\_20  
Ravioli 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, celery 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

