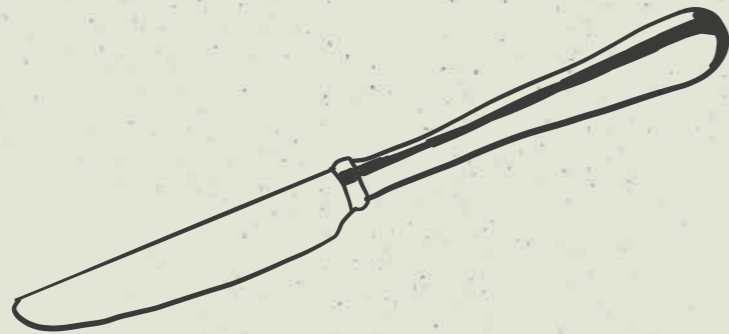




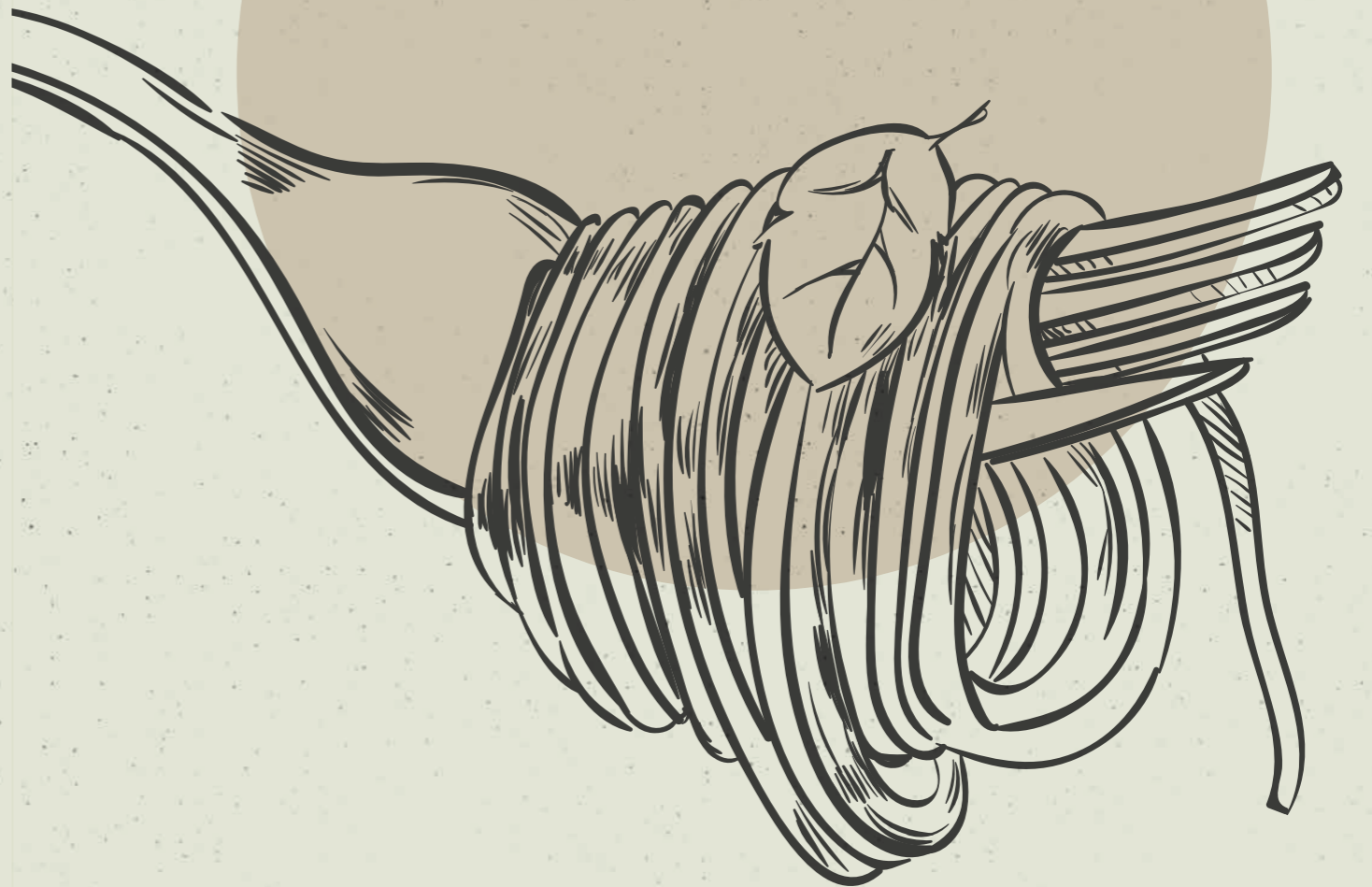
osteria
mercato




happiness is homemade

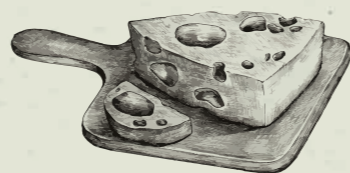
"Il pesce dell' Osteria Mercato viene acquistato fresco all'origine e successivamente surgelato in loco per garantirne una migliore qualità.
Tutte le paste fresche vengono prodotte rigorosamente in casa e conservate a -18 gradi.



osteria
mercato





per cominciare...

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



  Fiori di zucca in tempura _12
Fried zucchini flower

  Guacamole e polipetti fritti _12
Guacamole and fried small octopus









cocktail


Colpo di scena_8 (Genziana Picaresco – 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

   Coste, tartufo nero e bernese_18
Chard, black truffle and bernaise sauce

   Torcione di foie gras, pan brioche e marmellata_18
Foie gras terrine, pan brioche and orange compote




 Carpaccio, cardoncelli e umami di manzo_18
Sliced raw ham, mushroom and beef umami




  Asparagi bianchi, verdi, pecorino e bottarga_18
White, green asparagus, pecorino cheese and bottarga

   Bagel, salmerino marinato, creme fraiche e cavolo rosso_18
Bagel, marinated char fish, creme fraiche and red cabbage






la pasta secca "Monograno Felicetti"




   Linguine bouillabaisse e zafferano_20
Linguine bouillabaisse and saffron




   Tortiglione, agnello liquirizia e mirto_20
Tortiglione, lamb, licorice and myrte



la pasta fresca


   Ravioli rosso pomodoro_18
Ravioli with basil, tomatoes and stracciatella cheese

   Pappardelle, burro acidò, prezzemolo e ricci di mare_22
Pappardelle, sour butter, parsley and sea urchins

   Gnocchi, ragu di cortile e spugnole_20
Dumplings, white meat ragù and morrels



il riso "Riserva San Massimo"

 Carnaroli alle 3 P_22
Risotto with cream, peas and ham.



la carne

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



La Valdostana di vitello_24
Veal breaded with ham and cheese



Polletto gratinato e homemade BBQ_22
Gratined rooster with homemade BBQ



Petto d' anatra, chimichurry e carote arrostate_24
Duck breast, chimichurry and roasted carrots



il pesce



Tataki di palamita e parmigiana di melanzane_24
Bonito tataky and aubergines

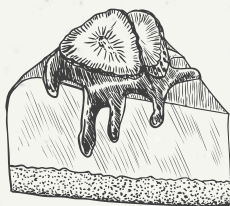


Trota Bianca ortiche e maionese all'aglio nero_24
White trout, nettles and black garlic mayo



dessert

"Tutti homemade"



Sorbetto homemade di frutta fresca_5

Fruit Sorbet

Zabaione alla pesca, gelato alle mandorle e amaretti_8

Eggnog with peach, almond ice cream and amaretti



Ciliegie, panna fresca e brownie al cioccolato_10

Cherries, cream and chocolate brownie



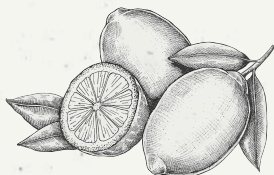
Fragole Rabarbaro e crumble al cioccolato bianco_8

Strawberries, rhubarb and white chocolate crumble



Tortino di mele e crema inglese_8

Apple cake with custard





ostera
mercato

