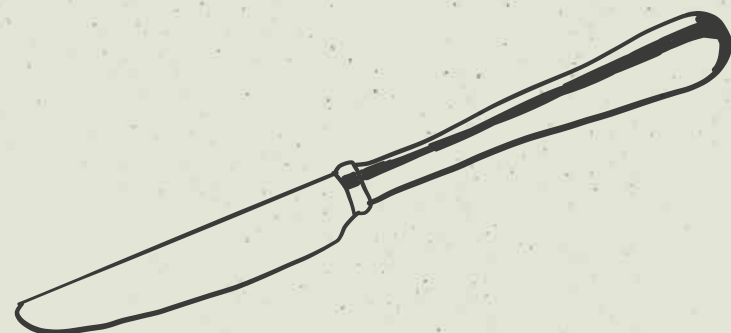




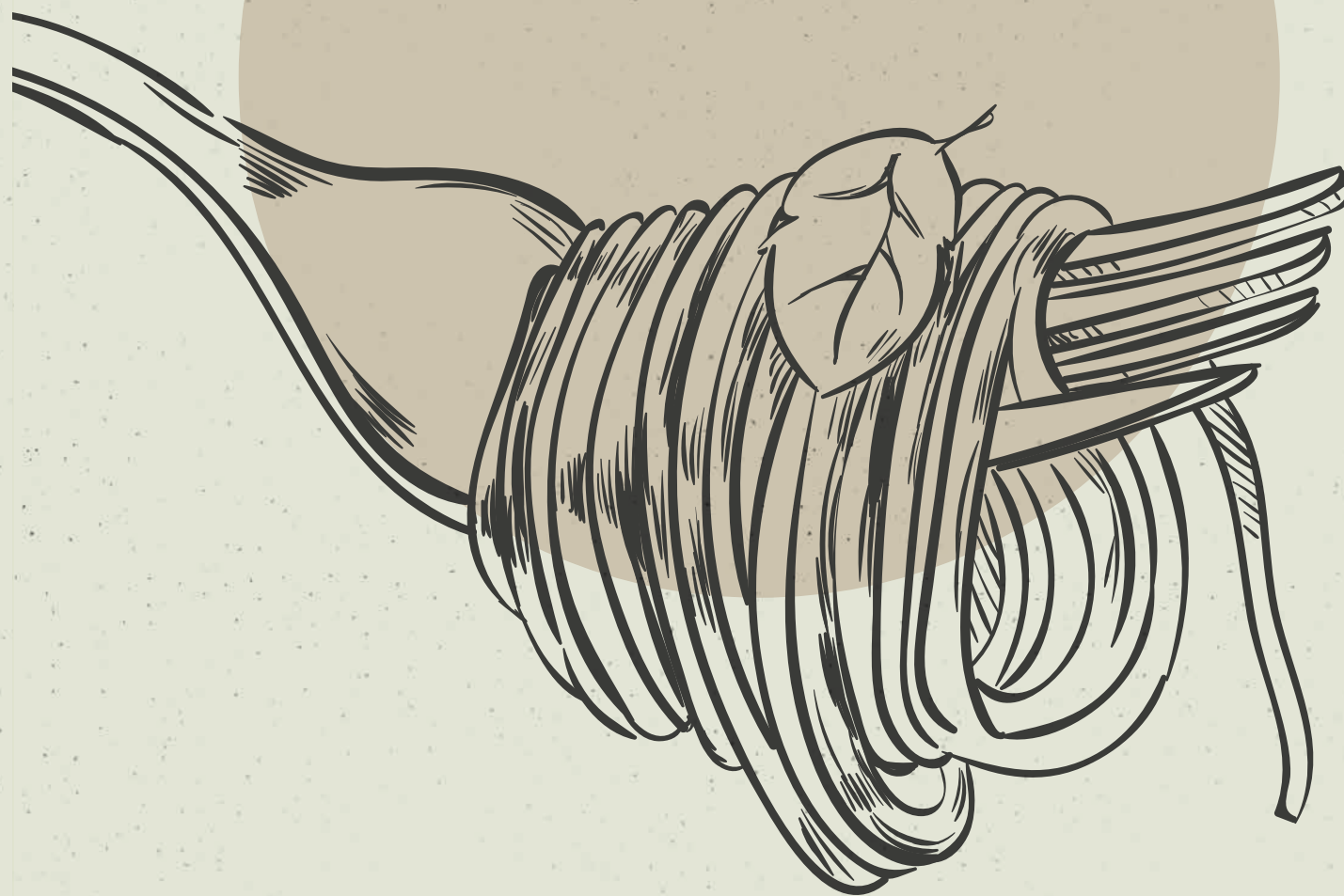
osteria
mercato



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.

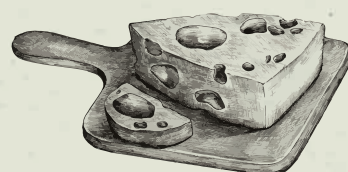
osteria
mercato



per cominciare...



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



Fritto di seppia e mayo al limone _14
Fried cuttlefish with lemon mayo



Crocchette di patate _12
Potato croquettes



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



Crema Brulee al parmigiano uovo pochè e ortaggi _16
Parmesan crème brulee, pochè egg and vegetables



Fuori di zucca _18
Oven baked pumpkin and a pumpkin flan with cheese



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



Sgombro alla puttanesca _18
Mackerel with tomatoes, black olives and cappers



Panino al latte, astice, erba cipollina e yogurt _22
Lobster sandwich, chives and yogurt dressing



Tartare di manzo scalogno confit e castelmagno _19
Beef tartare, confit shallots and castelmagno cheese



la pasta secca "Monograno Felicetti"



Spaghettoni Felicetti AOP canolicchi e bottarga _22
Spaghettoni with a chili garlic sauce, razor clams and bottarga



Rigatone affumicato Verrigni, fondo di cervo, patate e porri _20
Smoked rigatone, venison gravy, potatoes and leeks



la pasta fresca



Tortelli di Robiola di Roccaverano, triglia e nocciole _22
Tortelli stuffed with Robiola cheese, nuts and red mullet fish



Lasagnetta 7 strati di carni bianche e funghi _18
Lasagna with mushrooms and white meat



Tagliatella zafferano e stracotto di ossobuco di vitello _22
Saffron tagliatella and stewed veal ossobuco



il riso "Riserva San Massimo"



Carnaroli cacio pepe anguilla e cavolo nero _22
Risotto with cacio cheese, eel and black cabbage



la carne

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



Mailino e verze _22
Crispy breaded pork and cabbage

Quaglia, pepe mandarino e alloro _24
Quail, pepper, mandarin and laurel

Petto d' anatra, radicchio e uva _24
Duck breast, radish and grapes



il pesce



Merluzzo, cipolle in umido e polenta _24
Cod fish, stewed onions and polenta

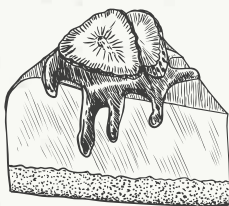


Salmerino, cime di rapa e topinambur _24
Char fish, turnip tops and jerusalem artichokes



dessert

"Tutti homemade"



Sorbetto homemade di frutta fresca_5

Fruit Sorbet

Zabaione sbrisolona e fior di latte_8

Eggnog, almond crumble and fior di latte ice cream



Mousse allo yogurt, fichi e salsa mou_9

Yogurt mousse, figs and caramel sauce



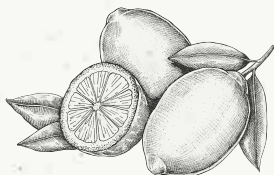
Brownie alle castagne, crema inglese alle nocciole e frutti rossi_8

Chestnuts brownie, english cream with nuts and berries



Tortino al limone, sorbetto alla banana e liquirizia_8

Lemon cake, banana sorbet and liquorice





osteria
mercato

