

Gli Antipasti freddi (porzioni per 2 persone)

	Antipasto dell'Osteria: Salumi e formaggi misti del Lago, la nostra giardiniera e antipasto Piemontese	€	25,00
	Prosciutto crudo artigianale brianzolo, stagionato a Langhirano per 16 mesi e Parmigiano Reggiano	€	18,00
	Piatto Valtellina: Bresaola Punta d'anca IGP , burro, cetrioli aromatici e pane nero.	€	18,00
	Acciughe di Cetara, carciofini sott'olio di Eustachio, pomodorini semi-dry gourmet e formaggio di capra	€	20,00
VEG	Formaggi del Lago di Como e Valli Lombarde di latte vaccino, caprino e ovino (11 varietà)	€	20,00

Gli Antipasti caldi

VEG	Formaggio di capra caldo su frittella di patate con insalata, crema di aceto balsamico e olio EVO	€	15,00
VEG	Tomini caldi con salsa di funghi e tartufo bianco su insalata verde al miele di castagno e granello di noci	€	15,00

I Primi piatti caldi

VEG	Fettuccine in bianco all'Alfredo (mantecata con una crema di burro e Parmigiano Reggiano)	€	14,00
VEG	Fettuccine al pomodoro (Salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla e basilico)	€	14,00
VEG	Fettuccine al Pesto Genovese (Basilico, Olio Evo, Pinoli, Aglio, Pecorino Romano, Grana Padano)	€	14,00
VEG	Spaghetti cacio e pepe (Pecorino Romano, Grana Padano e Pepe nero)	€	14,00
	Fettuccine al Ragù di 4 carni (Soffritto di verdure miste, Manzo, Vitello, Maiale, Cinghiale e pomodoro)	€	15,00
	Spaghetti alla Carbonara (Uovo, Grana Padano, Pecorino romano, Pepe nero e Guanciale di Maiale)	€	15,00
VEG	Fettuccine ai funghi Porcini trifolati (Olio, funghi porcini, latte e prezzemolo)	€	18,00
VEG	Tagliolini con crema di funghi al tartufo bianco, scaglie di tartufo nero e Parmigiano	€	18,00
	Lasagne alla Bolognese (Ragù alle 4 carni, besciamella e Grana Padano)	€	16,00
VEG	Risotto alla Milanese con zafferano, burro e Parmigiano Reggiano	€	17,00
	Risotto alla Milanese (zafferano e midollo) con spezzatino di ossobuco di vitello in gremolata	€	22,00
#	Gnocchi di Como (di patata) conditi a scelta (salsa di pomodoro o pesto alla genovese)	€	14,00
#	Gnocchi di Como al Ragù di 4 carni (Soffritto di verdure miste, Manzo, Vitello, Maiale, Cinghiale e pomodoro)	€	15,00
VEG	Ravioli ripieni di ricotta e asparagi, conditi con salsa all'uovo, crema di asparagi e Parmigiano	€	16,00
	Ravioli ripieni di brasato di manzo con burro, sugo del brasato e Parmigiano Reggiano	€	15,00
VEG	ZUPPA DEL GIORNO (chiedere all'Oste)		

I Secondi caldi

SECONDO DEL GIORNO (chiedere all'Oste)

	Robespierre: carpaccio di manzo "scottato" con burro, pepe e rosmarino su base di insalata	€	18,00
	Fagottino di pollo arrosto con Rosti, fagioli neri in salsa piccante e crauto in insalata	€	18,00
	Arrosto di reale di vitello con funghi porcini trifolati	€	20,00
	Porchetta di agnello con Rosti, fagioli neri in salsa piccante e crauto in insalata	€	22,00

I Secondi freddi

	Carpaccio di vitellone con scaglie di Parmigiano DOP 24 mesi e rucola	€	16,00
	Tartare di manzo tritata e condita dallo Chef (ricetta segreta) e insalata mista	€	18,00

Servizio, pane e coperto € 2,50

Gli gnocchi di patate sono una "scoperta" di Alessandro Volta, fisico di Camnago frazione di Como, oggi chiamato Camnago Volta, inventore della pila e scopritore del gas metano.

Per qualunque informazione ad ALLERGIE o INTOLLERANZE ALIMENTARI chiedere all'Oste

FREE WI-FI WIND CANTINAFRASCA
PASSWORD Osteria2019