

Osteria La Sosta



dal 1988 ...

Per iniziare

Culazza di Bettella XXL di maiale Tranquillo con Carciofo marinato	22
Culazza Row Ham (seasoned 32 months) served with marinated Artichoke	
Tatin di Cipolla Bianca Caramellata con Gelato al Parmigiano	16
Caramelized White Onion tatin with Parmesan Ice Cream	
Sformato caldo di Asparagi freschi e Ricotta con Fonduta di Grana Padano	17
Warm Asparagus and Cottage Cheese Flan with Grana Padano Fondue	
Tiepido di Lingua e Testina di Vitello con la Nostra Salsa Verde	16
Warm Veal Tongue and Nerves served with Home Made Parsley Sauce	
Lumache alle Erbette fini in Cocotte al forno (1\2 doz) "Piatto premiato"	18
Baked Snails with Aromatic Wild fine herb (half dozen) "Award-winning Plate"	
Salumi Misti della Bassa(coppa,salame,p.crudo,pancetta) serviti con la Nostra Giardiniera	17
Typical Cold Cuts served with Pickles Home Made	
Capesante saltate al Pane nero con Verdure Crude filanti	19
Sauteed Sea Scallops in Black Bread served with Row Vegetable	
Sarde in Saor con Polenta abbrustolita	16
Sweet & Sour Sardines with Onions and Grilled Polenta	

Le Paste e Le Minestre

Zuppa di Cipolla in Crosta di pane e Parmigiano	17
Onions Soup Oven baked in Bread Crust and Parmigiano	
Marubini Classici Cremonesi ai Tre Brodi (piatto iconico di Cremona)	17
Stuffed Meat Ravioli Cremonese Style in Stock Broth	
I nostri Tortelli ripieni di Erbette selvatiche saltati al Burro di Malga	18
Our Ravioli stuffed with Wild Herbs Cottage Cheese sauteed with Mountain Butter	
Tagliatella Home made con Ragu' rustico misto (anitra, manzo e maiale)	18
Tagliatella Home made with mixed meats (duck ,beef and pork)	
Risotto Carnaroli alla Parmigiana con Scaloppa di Fegato grasso di Oca (min 2 pers)	20
Risotto Carnaroli Parmigiana Style with Foie Gras d'Oie Escalope	
Tagliolini freschi al Nero di Seppia con Frutti di Mare e Verdurine brasate	18
Homemade Rye Tagliolini with mixed fresh Seafood and Vegetable	
Spaghetto Aglio ,Olio & Peperoncino con Crudo di Gamberi al Profumo di Limone	18
Pasta Spaghetti with Garlic , Olive Oil & Chili pepper and Row Shrimp Tartare Lemon scent	

Le Paste ripiene e all'uovo sono tutte di Nostra Produzione

Le Pietanze di Carne

Piccione al Tegame in 2 cotture con Savarin di Riso giallo con i suoi Fegatini Pan Fried Pigeon in 2 cooking cycles served with Saffron Rice Timbale and his Livers	36
Costine di Patanegra caramellate all'aceto balsamico e Miele con Purea di Patate Balsamic Vinagrette and honey caramelaized Pork Ribs served with Mashed Potatoes	24
Coscia di Oca arrostita alle Erbe aromatiche con Verdure miste saltate Crispy oven baked Goose Thigh served with mix fresh Vegetables sauteed	28
Fracosta di Vitello c.b.t. arrostita alle Erbe con Crema di Sedano Rapa Low Temperature Cooking Veal Ribs Roasted with Herbs served with Celeriac cream	26
Filetto di Bue alla Senape dolce (250 gr) con Patate al rosmarino Ox Fillet Steak (250 gr) with sweet Mustard Sauce with roasted Potatoes	32

Le Pietanze di Pesce

Trancio di Rombo arrostito con Asparagi saltati Pan Fried Turbot served with sauteed Asparagus	28
Spiedini di Calamari, Gamberi e Seppie alla brace con Insalatine fresche Calamari, Shrimps, Cuttle-fish Skewers grilled with fresh Vegetable Salad	26
Bianco di Branzino in Crosta di Patate e Mandorle al Profumo di Basilico Baked Sea Bass in Potatoes and Almonds crust with Basil leaf	24

Piatto di Formaggi Regionali con 4 assaggi diversi con abbinamenti 16

Plate of Local Cheeses (4 types)

Toma di Capra con Mostarda di Pere e Mandarini
Val di Bagolino stagionato con Miele
Gorgonzola al naturale con Confettura di Fichi
Salva Cremasco con Marmellata di Prugne

La Carta dei Dolci segue a parte

Coperto e servizio

3

N.b. in alcuni casi per non reperibilita' di materie prime fresche facciamo uso di prodotti surgelati di ottima Qualità

Si Avvisano i Clienti con Intolleranze ed Allergie di chiedere al personale di sala gli ingredienti delle singole ricette