

# Osteria La Sosta



*dal 1988 ...*

## *Per iniziare*

Uovo 65° con Salsa olandese e Prosciutto crudo di Parma croccante	16
<b>Boiled 65° Egg with Hollandaise sauce and Crispy Parma Ham</b>	
Sformato caldo di Carciofi freschi e Ricotta con Fonduta al Provolone	17
<b>Warm Artichoke and Cottege Cheese Flan with Provolone Fondue</b>	
Tiepido di Lingua e Testina di Vitello con la Nostra Salsa Verde	16
<b>Warm Veal Tongue and Nerves served with Home Made Parsley Sauce</b>	
Lumache alle Erbette fini in Cocotte al forno (1\2 doz) " <b>Piatto premiato</b> "	18
<b>Baked Snails with Aromatic Wild fine herb (half dozen) "Award-winning Plate"</b>	
Culazza di Bettella XXL di maiale Tranquillo con Carciofo marinato	22
<b>Culazza Row Ham (seasoned 32 months) served with marinated Artichoke</b>	
Salumi Misti della Bassa(coppa,salame,p.crudo,pancetta) serviti con la Nostra Giardiniera	17
<b>Typical Cold Cuts served with Pickles Home Made</b>	
Tentacolo di Polipo arrostito con Cavolo nero saltato e Pomodorini Confit	18
<b>Roasted Octopus Tentacle with sauteed Black Cabbage and Cherries tomatoes Confit</b>	
Stoccafisso mantecato tiepido con Biscotto salato	16
<b>Warm creamed Cod served with salted Biscuit</b>	

## *Le Paste e Le Minestre*

Zuppa di Cipolla in Crosta di pane e parmigiano	17
<b>Onions Soup Oven baked in Bread Crust and</b>	
<b>Parmigiano</b>	
Marubini Classici Cremonesi ai Tre Brodi (piatto iconico di Cremona)	17
<b>Stuffed Meat Ravioli Cremonese Style in Stock Broth</b>	
I nostri Tortelli ripieni di Provolone Auricchio al Burro di Mandorle	18
<b>Our Ravioli stuffed with Provolone Cheese served with Almond Butter</b>	
Tagliatella Home made con Ragu' rustico misto (anitra, manzo e maiale)	18
<b>Tagliatella Home made with mixed meats ( duck ,beef and pork )</b>	
Risotto Carnaroli con la Salsiccia e Porcini trifolati ( min 2 persone)	18
<b>Risotto Carnaroli with Sausage and Porcini Mushroom</b>	
Tagliolini freschi al Nero di Seppia con Frutti di Mare e Verdure brasate	18
<b>Homemade Rye Tagliolini with mixed fresh Seafood and Vegetable</b>	
Paccheri di Gragnano saltati con Astice scottato e la sua Bisque	22
<b>Pasta Paccheri with seared Lobster with its Bisque</b>	

*Le Paste all'uovo sono tutte di Nostra Produzione*

## *Le Pietanze di Carne*

Guancialino brasato alle Verdure e Vino rosso con Polenta <b>Brased Pork Cheek in Vegetable and Wine sauce served with Polenta</b>	24
Faraona disossata ripiena arrosto con Spinaci fondenti <b>Boneless stuffed roasted Guinea Fow with Creamed Spinach</b>	26
Cotechino Nostrano Cremonese con Verze Stufate agrodolci e la Nostra Mostarda <b>Boiled Rinds Cremonese Sausage served with Sweet &amp; Sour Cabbage and our Mostarda</b>	22
Ossobuco di Vitello con Gremolada di Verdure e Purea di Patate <b>Braised Veal Ossobuco with Vegetable sauce served with Mashed Potatoes</b>	26
Filetto di Bue alla Senape dolce (250 gr) con Patate al rosmarino <b>Ox Fillet Steak (250 gr) with sweet Mustard Sauce with roasted Potatoes</b>	32

## *Le Pietanze di Pesce*

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

## *Piatto di Formaggi Regionali con 4 assaggi diversi con abbinamenti*

16

*Plate of Local Cheeses (4 types)*

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

## *La Carta dei Dolci segue a parte*

Coperto e servizio

N.b. in alcuni casi per non reperibilità 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*

3