

# Osteria La Sosta



*dal 1988 ...*

## *Per iniziare*

Uovo 65° con Salsa olandese e Prosciutto crudo di Parma croccante

**Boiled 65° Egg with Hollandaise sauce and Crispy Parma Ham**

Sformato caldo di Zucca, Ricotta e Amaretti con Fonduta al Provolone

**Warm Pumpkin and Cottege Flan Cheese and Amaretti Flan**

Tiepido di Lingua e Testina di Vitello con la Nostra Salsa Verde

**Warm Veal Tongue and Nerves served with Home Made Parsley Sauce**

Lumache alle Erbette fini in Cocotte al forno (1\2 doz) "**Piatto premiato**"

**Baked Snails with Aromatic Wild fine herb (half dozen) "Award-winning Plate"**

Culazza di Bettella XXL di maiale Tranquillo con Porcino sottolio

**Culazza Row Ham (seasoned 32 months) served with Porcini mushrooms in olive oil**

Salumi Misti della Bassa(coppa,salame,p.crudo,pancetta) serviti con la Nostra Giardiniera

**Typical Cold Cuts served with Pickles Home Made**

Tentacolo di Polipo arrostito con Cavolo nero saltato e Pomodori Confit

**Roasted Octopus Tentacle with sauteed Black Cabbage and Cherries tomatoes Confit**

Stoccafisso mantecato tiepido con Biscotto salato

**Warm creamed Cod served with salted Biscuit**

## *Le Paste e Le Minestre*

Zuppa di Fagiolini dell'occhio con le Cotenne e il Musetto

**Black Eye Beans Soup with Rinds and Muzzle**

Marubini Classici Cremonesi ai Tre Brodi (piatto iconico di Cremona)

**Stuffed Meat Ravioli Cremonese Style in Stock Broth**

I nostri Tortelli ripieni di Erbette e Ricotta con Parmigiano e Burro di Malga

**Our Ravioli stuffed with Wild Herbs served with Mountain Butter and Parmesan Cheese**

Tagliatella Home made con Ragu' rustico misto (anitra, manzo e maiale )

**Tagliatella Home made with mixed meats ( duck ,beef and pork )**

Risotto Carnaroli con la Zucca , il Gorgonzola e le Noci ( min 2 persone)

**Risotto Carnaroli with Pumpkin ,Gorgonzola Cheese and Nuts**

Tagliolini freschi al Nero di Seppia con Frutti di Mare e Verdurine brasate

**Homemade Rye Tagliolini with mixed fresh Seafood and Vegetable**

Bigoli al Torchio con Sarde fresche e Parmigiano dei Pescatori

**Pasta Bigoli with fresh Sardines and crunchy Bread Crumbs**

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

## *Le Pietanze di Carne*

Guancialino brasato alle Verdure e Vino rosso con Polenta  
**Brased Pork Cheek in Vegetable and Wine sauce served with Polenta**  
Cotechino Nostrano Cremonese con Purea di Patate  
**Boiled Rinds Cremonese Sausage served with Mashed Potatoes**

Carne Cruda di Fassona Essentia Sale & Pepe con Midollo in Osso Gratinato  
**Piedmont Row Meat Salt & Pepper served with Marrow Bone**

Coscia di Oca arrostita alle Erbe aromatiche con Verdure miste saltate  
**Crispy oven baked Goose Thigh served with mix fresh Vegetables sauteed**  
Filetto di Bue alla Senape dolce (250 gr) con Patate al rosmarino  
**Ox Fillet Steak ( 250 gr ) with sweet Mustard Sauce with roasted Potatoes**

### *Il Sabato e la Domenica Gran Bollito Misto al Carrello con 6 tagli di Carne*

**Spalla cotta, Cotechino nostrano , Manzo , Gallina , Lingua e Testina di Vitello .**  
**Servito con le Nostre Salsa Verde e Rossa e la Nostra Mostarda di Pere & Mele**

## *Le Pietanze di Pesce*

Trancio di Ombrina pescata con Asparagi di Mare (salicornia)  
**Pan Fried Croaker Fillet served with Asparagus Cream**  
Spiedini di Calamari, Gamberi e Seppie alla brace con Insalatine fresche  
Calamari, Shrimps, Cuttle-fish Skewers grilled with fresh Vegetable Salad  
Bianco di Branzino in Crosta di Patate e Mandorle al Profumo di Basilico  
Baked Sea Bass in Potatoes and Almonds crust with Basil leaf

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

*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

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*