

# *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 Cottage 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 Cottenne 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 fresch 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 Pura di Patate

**Boiled Rinds Cremonese Sausage served with Mushed 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 Mandarinini

**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 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 pietanze proposte*