

Osteria La Sosta



dal 1988 ...

Per iniziare

Culazza di Bettella Extra Large maiale Tranquillo con Carciofo marinato	22
Culazza Raw Ham (seasoned 32 months) served with marinated Artichoke	
Tatin di Cipolla Bianca Caramellata con Gelato al Parmigiano	16
Caramelized White Onion Tatin with served 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	
Crudo di Gamberi Rosa con Avocado Hass ,Lime e Pepe bianco	18
Raw Shrimps Tartare with Hass Avocado , Lime and white Pepper	

Le Paste e Le Minestre

Marubini Classici Cremonesi saltati al Burro di Erbe con piccole verdure croccanti	18
Stuffed Meat Ravioli Cremonese Style with Fine Herbs and Crunchy Vegetable	
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	
Linguine Mancini con Scampi freschi la loro Bisque ,Stracciatella e granella di Pistacchi	21
Pasta Linguine with fresch Scampi our Bisque and Stracciatella Cheese and chopped Pistachios	
Bigoli freschi con le Sarde e il Parmigiano dei Pescatori	17
Pasta Bigoli sauteed with fresh Sardines and Crunchy Bread	

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

Le Pietanze di Carne

Faraona disossata ripiena al Forno con Spinaci fondenti Boneless stuffed Oven baked Guinea Fowl served with Creamed Spinach	24
Costine di Patanegra caramellate all'aceto balsamico e Miele con Pura di Patate Balsamic Vinagrette and honey caramelaized Pork Ribs served with Mashed Potatoes	24
Carne Cruda di Fassona condita Olio Evo, Sale Maldon con Midollo in Osso gratinato Row Piedmont Fassona Meat seasoned Evo Oil and Maldon sea Salt served with gratinated Marrow	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 saltato in padella con Asparagi 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
Tonno scottato servito con Salicornia (asparago di mare) e Tahina Pan Roasted Tuna fish served with samphire (sea asparagus) and Tahini	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