

Osteria La Sosta



dal 1988 ...

Per iniziare

Uovo 65° con Salsa olandese e Prosciutto crudo di Parma croccante	16
Boiled 65° Egg with Hollandaise sauce and Crispy Parma Ham	
Sformato caldo di Carciofi freschi e Ricotta con Fonduta al Provolone	17
Warm Artichoke and Cottege Cheese Flan with Provolone 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"	
Culazza di Bettella XXL di maiale Tranquillo con Carciofo marinato	22
Culazza Row Ham (seasoned 32 months) served with marinated Artichoke	
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 Provolone Auricchio al Burro di Mandorle	18
Our Ravioli stuffed with Provolone Cheese served with Almond 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 all Aglio Nero (fermertato) e Speck di Oca (min 2 persone)	20
Risotto Carnaroli with Black Garlic (fermented)and Goose Speck	
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 Shrimp Tartare Lemon scent	

Le Paste all'uovo sono tutte di Nostra Produzione

Le Pietanze di Carne

Animelle di Vitello in Panatura leggera con Funghi Shitake arrostiti	26
Light breeding Veal Sweetbread served with roasted Shitake Mushrooms	
Faraona disossata ripiena arrosto con Spinaci fondenti	26
Boneless stuffed roasted Guinea Fow with Creamed Spinach	
Cotechino Nostrano Cremonese con Verze Stufate agrodolci e la Nostra Mostarda	22
Boiled Rinds Cremonese Sausage served with Sweet & Sour Cabbage and our Mostarda	
Costine di Patanegra caramellate all'aceto balsamico e Miele con Purea di Patate	24
Balsamic Vinagrette and honey caramelaized Pork Ribs served with Mashed Potatoes	
Filetto di Bue alla Senape dolce (250 gr) con Patate al rosmarino	32
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 a scelta

Spalla cotta, Cotechino nostrano, Manzo , Gallina , Lingua e Testina di Vitello .

Servito con la Salsa Verde e Rossa e la Mostarda di Pere , Mele & Mandarini
22

Le Pietanze di Pesce

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

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 reperibilit  di materie prime fresche facciamo uso di prodotti surgelati di ottima Qualit 

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

