

Osteria La Sosta



dal 1988 ...

Per iniziare

Culazza di Bettella XXL di maiale Tranquillo con Carciofo marinato	22
Culazza Row Ham (seasoned 32 months) served with marinated Artichoke	
Tatin di Cipolla Bianca Caramellata con Gelato al Parmigiano	16
Caramelized White Onion tatin with Parmesan Ice Cream	
Sformato caldo di Carciofi freschi e Ricotta con Fonduta al Provolone	17
Warm Artichoke and Cottage 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"	
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 Asparagi & Taleggio saltati al Burro di Malga	18
Our Ravioli stuffed with Asparagus & Taleggio 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	
Spaghetto Aglio ,Olio & Peperoncino con Crudo di Gamberi al Profumo di Limone	18
Pasta Spaghetti with Garlic , Olive Oil & Chili pepper and Row Shrimp Tartare Lemon scent	
<i>Le Paste all'uovo sono tutte di Nostra Produzione</i>	

Le Pietanze di Carne

Costine di Patanegra caramellate all'aceto balsamico e Miele con Pura di Patate	24
Balsamic Vinagrette and honey caramelaized Pork Ribs served with Mashed Potatoes	
Animelle di Vitello in Panatura leggera con Funghi Shitake arrostiti	26
Light breading Veal Sweetbread served with roasted Shitake Mushrooms	
Coscia di Oca arrostita alle Erbe aromatiche con Verdure miste saltate	28
Crispy oven baked Goose Thigh served with mix fresh Vegetables sauteed	
Fracosta di Vitello c.b.t. arrostita alle Erbe con crema di Sedano Rapa	26
Low Temperature Cooking Veal Ribs Roasted with Herbs served with Celeriac cream	
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	

Le Pietanze di Pesce

Trancio di Rombo arrostito con Asparagi saltati	28
Pan Fried Turbot served with sauteed Asparagus	
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 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