Osteria La Sosta



dal 1988 …

Per iniziare

Sformato caldo di Zucca & Amaretti con Fonduta di Provolone 17
Warm Pumpkin Souffle' with Provolone Cheese Fondue

Culazza di Bettella Extra Large Maiale Tranquillo con Carciofo marinato 22
Culazza Raw Ham (seasoned 32 months) served with artichoke

Uovo 65 gradi con Salsa Olandese tiepida e Prosciutto crudo croccante 17
Boiled 65 degrees Egg Hollandaise Sauce and Crispy Parma Ham

Tiepido di Lingua & Testina di Vitello con la Nostra Salsa Verde 18
Warm Veal Tongue & Head served with Our Green 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

Tentacolo di Polpo Arrostito con Patata morbida 21
Roasted Octopus Tentacle with mashed+ Potatoes

Crudo di Gamberi Rosa con Avocado Hass ,Lime e Pepe bianco 18
Raw Shrimps Tartare with Hass Avocado , Lime and white Pepper

Le Paste

La Mitica Zuppa di Fagiolini dell Occhio con Cotenne e Musetto 17
Black Eye Beans Soup with Rinds and Muzzle

Marubini Classici Cremonesi ai Tre brodi 18
Stuffed Meat Ravioli Cremonese Style in hot Stock Broth

Risotto carnaroli con La Zucca ,il Gorgonzola e le Noci (min per due persone) 18
Risotto Carnaroli with Pumpkin ,Gorgonzola Cheese and Nuts

I nostri Tortelli ripieni di Erbette selvatiche saltati al Burro di Malga 18
Our Ravioli stuffed with Wild Herbs Cottege 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)

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 their Bisque, Stracciatella Cheese and chopped Pistachios

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

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 26

Le Pietanze di Carne

Cotechino Cremonese Nostrano con le Verze agrodolci e la nostra Mostarda 24
Boiled Rinds Cremonese Sausage served with Sweet & Sour Cabbage and our Mostarda

Coscia di Oca croccante al Forno servita con Verdure miste saltate 28
Oven Baked Crispy Goose Thigh served with sautéed Mixed Vegetable

Costine di Patanegra c.b.t. con Purea di patate 22
Pork Ribs low-temperature cooking served with mashed potatoes

Carne Cruda di Fassona condita Olio Evo, Sale Maldon con Midollo in Osso gratinato 26
Row Piedmont Fassona Meat seasoned Evo Oil and Maldon sea Salt served with gratinated Marrow

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

Spiedini di Calamari, Gamberi e Seppie alla brace con Insalatine fresche 26
Calamari, Shrimps, Cuttle-fish Skewers grilled with fresh Vegetable Salad

Tonno scottato servito con Indivia brasata e Salsa di Tahina 26
Pan Roasted Tuna fish served with brased Endive Salad and Tahina sauce

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 4

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