

Osteria La Sosta



dal 1988 ...

Per iniziare

Sformato caldo di Zucca & Amaretti con Fonduta di Provolone Warm Pumpkin Souffle' with Provolone Cheese Fondue	17
Culazza di Bettella Extra Large maiale Tranquillo con Carciofo marinato Culazza Raw Ham (seasoned 32 months) served with artichoke	22
Uovo 65 gradi con Salsa Olandese tiepida e Prosciutto crudo croccante Boiled 65 degrees Egg Hollandaise Sauce and Crispy Parma Ham	17
Tiepido di Lingua & Testina di Vitello con la Nostra Salsa Verde Warm Veal Tongue & Head served with Our Green Sauce	18
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"	18
Salumi Misti della Bassa(coppa,salame,p.crudo,pancetta) serviti con la Nostra Giardiniera Typical Cold Cuts served with Pickles Home Made	17
Tentacolo di Polpo Arrostito con Patata morbida Roasted Octopus Tentacle with mashed+ Potatoes	21
Crudo di Gamberi Rosa con Avocado Hass ,Lime e Pepe bianco Raw Shrimps Tartare with Hass Avocado , Lime and white Pepper	18

Le Paste

Marubini Classici Cremonesi ai Tre brodi Stuffed Meat Ravioli Cremonese Style in hot Stock Broth	18
Risotto carnaroli con La Zucca ,il Gorgonzola e le Noci (min per due persone) Risotto Carnaroli with Pumpkin ,Gorgonzola Cheese and Nuts	18
I nostri Tortelli ripieni di Erbette selvatiche saltati al Burro di Malga Our Ravioli stuffed with Wild Herbs Cottage Cheese sauteed with Mountain Butter	18
Tagliatella Home made con Ragu' rustico misto (anitra, manzo e maiale) Tagliatella Home made with mixed meats (duck ,beef and pork)	18
Tagliolini freschi al Nero di Seppia con Frutti di Mare e Verdurine brasate Homemade Rye Tagliolini with mixed fresh Seafood and Vegetable	18
Paccheri di Gragnano con Cubetti di Spada ,Olive e Capperi di Salina Pasta Paccheri with Sword Fish ,Olives and Capers	19

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

Le Pietanze di Carne

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 con Pura di patate	22
Pork Ribs low-temperature cooking served with mashed potatoes	
Funghi Porcini freschi di Borgotaro Panati e Fritti con Patate	22
Fresh breaded Porcini Mushrooms and potatoes deep fried	
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 reperibilità 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