# 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 herbs (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 Zucca saltati al Burro di Malga e Salvia 18
**Our Ravioli stuffed with Pumpkin sauteed with Mountain Butter and Sage**

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***

## *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**

Fracosta di Vitello arrostita con il suo sughetto e Purea di Sedano Rapa 28
**Crispy Roasted Veal Rib with is Gravy served with Celeriac Cream**

Filetto di Bue alla Senape dolce (250 gr) con Patate al rosmarino 34
**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*** 26

## *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***