

OSTERIA DI PORTA CICCA

Starters

Patè di Vitello con Pan Brioche alle Fave di Cacao e Pere alla Senape antica
Veal Paté, Pan Brioche with Cocoa Beans and Ancient Mustard Pears
Euro 13

I Salumi di "Casa D'Oggiono" con Giardiniera di Verdure e Gnocco Fritto
Mixed Cured Meats from "Casa d'Oggiono" with wholewheat "Gnocco fritto" and
seasoned sweet and sour Vegetables
Euro 15

*Uovo a bassa temperatura con fonduta d'Alpeggio, radice di Prezzemolo, crumble
di Parmigiano e Tartufo nero*
Low-temperature egg with Alpeggio cheese fondue, Parsley root, Parmigiano crumble
and black Truffle
Euro 15

Baccalà mantecato con crostone di Polenta, Puntarella all'Acciuga, Hummus di Ceci e Rapanelli
Creamy Codfish with crispy Polenta, Chicory salad with Anchovy dressing, Chickpeas
Hummus and Radishes
Euro 16

Ceviche di ricciola con Riso venere, Guacamole, Gazpacho ai Lamponi e Tropea in agrodolce
Yellowtail Ceviche, Guacamole, Black Rice, Raspberries Gazpacho and Sour Tropea Onion
Euro 17

*Battuta di Fassona ai Capperi con Topinambour alla Curcuma, Maionese al Rafano e Carciofi
sott'Olio*
"Fassona" beef tartare with Capperi dressing, Jerusalem artichokes with turmeric
Horseradish Mayonnaise and Artichokes in Oil
Euro 17