

OSTERIA DI PORTA CICCA

Secondi Piatti

Purea di Fave alla Pugliese con Friggirelli, Pomodori Gialli, Cicoria e
Pane Fritto
Euro 16

Maialino da latte cotto a bassa temperatura con Pastinaca, Verza all'Alloro
e Cipolla Rossa al Sale
Euro 22

Guancia di Manzo brasato al Vino Rosso con purè di sedano Verona, Patate Camote e
Orecchioni fritti
Euro 24

Merluzzo Nordico con pappa al Pomodoro, Olio al Prezzemolo e Lupini di Mare
Euro 25

Porchetta di Ventresca al Guancia Sauris con caponata di Melanzane ed emulsione di
Peperone
Euro 25

Filetto di Coniglio vestito al Porro con Fois Gras, Tartufo Nero, Taragna al Formaggio,
Erbe ai Pinoli e Mele
Euro 25