

## **Antipasti**

<i>Pesce di Lago secondo il pescato</i>	euro 10.00
<i>Lingua di vitello con giardiniera nostrana</i>	euro 10.00
<i>Salumi selezionati</i>	euro 9.00
<i>Mortadella Bonfatti</i> 🍷	euro 9.00
<i>Vitello tonnato arrosto capperi Salina</i> 🍷	euro 10.00
<i>Acciughe Cantabriche con salsa verde</i>	euro 10.00

## **Primi Piatti**

<i>Trippa asciutta con pomodori Agrigenus</i> 🍷	euro 10.00
<i>Riso con salsiccia e verdure saltato in padella</i>	euro 10.00
<i>Passata di fagioli cannellini bio con pomodori e basilico</i>	euro 10.00
<i>Orzo con pomodori, fagiolini verdi, basilico e grana padano</i>	euro 10.00
<i>Gnocchi di patate al burro e salvia</i>	euro 10.00
<i>Lasagna con ragù di vitello e fonduta di grana padano</i>	euro 10.00

## **Secondi piatti**

*Piatto classico dell'Osteria:*

<i>Polpetta ,involtino di verza ,guancia di manzo in salsa verde</i>	euro 13.00
<i>Manzo all'olio</i>	euro 13.00
<i>Frattaglie di vitello secondo il mercato</i>	euro 13.00
<i>Bolliti misti con salsa verde</i>	euro 13.00
<i>Polpette al sugo rosso con polenta bianca</i> 🍷	euro 13.00
<i>Stoccafisso in umido con polenta</i>	euro 14.00

## **Contorni**

<i>Peperonata con peperoni sbucciati e pomodori Agrigenus</i> 🍷	euro 5.00
<i>Giardiniera nostrana</i>	euro 5.00
<i>Patata lessa</i>	euro 4.00
<i>Mostarda Artigianale</i>	euro 5.00

**SELEZIONE DI FORMAGGI** euro 10.00

## **Dolci**

<i>Budino al cioccolato fondente</i>	euro 6.00
<i>Crostata con marmellata di mirtilli</i>	euro
<i>6.0Torta di Mandorle di Noto</i> 🍷	euro 6.00
<i>Gelato Love difference alla crema e halva</i>	euro 6.00

*Le verdure di stagione provengono dal nostro orto sulle colline della Franciacorta ,la farina per la polenta proviene dalla cascina Le Ventighe ubicata nel quartiere,molte delle carni sono del consorzio AB carni,alcuni piatti sono preparati con prodotti dei predidi Slow Food* 🍷 .