

“Il piacere di (ri)tornare insieme”



In caso di allergie e intolleranze rivolgersi al personale specializzato che fornirà informazioni sugli allergeni contenuti nelle varie preparazioni. Al fine di garantire la freschezza dei nostri piatti, alcuni alimenti sono surgelati all'origine: per chiarimenti rivolgersi al personale.



## TARTARE

### DI PESCE

Salmone norvegese, caprino, cetrioli, pomodorini e olive nere della Valpantena	€ 16
Orata, finocchio e arancia	€ 16
Ombrina secondo stagione e umore dello Chef	€ 16

### DI MANZO

Frisona del Baldo, stracciatella, pomodorini semi-dry e olive nere della Valpantena	€ 15
Frisona del Baldo, maionese alla paprika affumicata, nocciole tostate e cipolle in carpione	€ 15
Frisona del Baldo secondo stagione e umore dello Chef	€ 15

## GLI IMMANCABILI

Midollo con rosmarino e crostone di pane caldo	€ 7
Stick di polenta di Storo frita con fonduta al gorgonzola	€ 7
Focaccia calda secondo stagione e umore dello Chef	€ 10
Acciughe del Mar Cantabrico con burro e crostini	€ 10
Prosciutto crudo di Soave 18 mesi con stracciatella e pomodorini confit	€ 12
Le stagionature del Monte Veronese	€ 12

## ANTIPASTI

Melanzana alla Parmigiana con stracciatella e basilico fresco	€ 10
Baccalà mantecato con cipolla caramellata e polenta di Storo frita	€ 10
Vitello tonnato CBT a modo mio	€ 10

## PRIMI PIATTI

Risotto secondo stagione e umore dello Chef	€ 15
Spaghettoni Monograno Felicetti ai ricci di mare	€ 18
Paccheri Monograno Felicetti all'Amatriciana	€ 12
Gnocchi di patate al ragù di coda alla Vaccinara	€ 12

## SECONDI PIATTI

Cannellone di melanzane ripieno di ricotta e bufala, emulsione di pomodoro e basilico	€ 14
Filetto di merluzzo in confit con emulsione di spinaci, pomodoro confit, olive della Valpantena e briciole di pane al pomodoro	€ 18
Ventaglio di maialino iberico alla plancha con verdure di stagione	€ 16
Costata di manzo del Baltico (circa 1 kg) con patate al forno	€ 6/hg


## INSALATE DELLO CHEF

Caesar Salad a modo mio	€ 10
Fagiolini, pomodorini, olive, mozzarella e acciughe del Mar Cantabrico	€ 10

## SECONDO STAGIONE E UMORE DELLO CHEF

Contorni	€ 5
Dolci	€ 6
Frutta	€ 4

Acqua	€ 1,5
Caffè	€ 2
Coperto	€ 2

 [www.osteriaalritorno.com](http://www.osteriaalritorno.com)

 @osteria\_al\_ritorno

 Osteria al Ritorno