

“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.

AL  
**Ritorno**  
LA VECCHIA FORNACE





## 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 straciatella e pomodorini confit	€ 12
Le stagionature del Monte Veronese	€ 12

---

## ANTIPASTI

Giardino vegetale dello Chef	€ 10
Tartare di pesce secondo mercato e umore dello Chef	€ 16
Trancio di sgombro in olio cottura e gazpacho	€ 12
Tartare di Frisona del Baldo, maionese alla paprika affumicata, nocciole tostate e cipolle in carpione	€ 15
Brisaola (Ma. Officina Gastronomia), olio, limone, Grana Padano e tartufo nero	€ 14
Terrina di vitello frita, hummus di fagioli cannellini e funghi finferli	€ 12

## PRIMI PIATTI

Risotto al gorgonzola, sedano croccante e polvere di liquirizia	€ 15
Spaghettoni Mancini, burro, acciughe del Mar Cantabrico, briciole di pane al pomodoro e olive nere disidratate	€ 15
Gnocchi di patate, baccalà, capperi fritti e prezzemolo	€ 12
Fusilli Mancini con crema di peperone bruciato, sfilacci di cavallo e straciatella	€ 14
Tagliolini, cotechino e cren	€ 10
Pasta fresca al ragù di coniglio	€ 10

---

## SECONDI PIATTI

Trancio di Corba Rossa del Gargano, peperone, straciatella e olive nere della Valpantena	€ 20
Come un Lobster Roll (pane tostato al burro, gamberoni, sedano, dressing al limone contornato da stick di polenta frita e salsa tartara)	€ 22
Controfiletto di Vitello alla Milanese, salsa verde e patate al forno	€ 20
Tagliata di Cavallo al BBQ, verdure di stagione e la sua salsa	€ 18
Coscia d'anatra confit all'arancio, zucca e indivia	€ 18
Costata di manzo del Baltico (circa 1 kg) con patate al forno	€ 6/hg

## PIATTI SECONDO STAGIONE E UMORE DELLO CHEF

Prezzo variabile

---


## 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