

“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

Stick di polenta frita con salsa tartara	€ 7
Acciughe del Mar Cantabrico, burro e crostini	€ 12
Midollo al BBQ con crostone di pane caldo	€ 8
Prosciutto crudo di Soave 18 mesi con stracciatella e pomodorini confit	€ 12
Focaccia calda, baccalà mantecato e cipolla caramellata	€ 12

ANTIPASTI

Giardino vegetale dello Chef	€ 12
Capesante arrostate, pappa al pomodoro al pecorino e guanciaie croccante	€ 16
Tartare di manzo secondo stagione e umore dello Chef	€ 15
Coppa di testina frita, finocchio, arancia e pinoli tostati	€ 12

PRIMI PIATTI

Fusilloni Mancini, pesto di basilico, patate, fagiolini, pomodorini confit e polvere di basilico	€ 14
Risotto, piselli, gamberi rossi di Mazara del Vallo crudi e il suo corallo	€ 16
Spaghettoni Mancini, crema di peperoni bruciati, baccalà confit, olive nere della Valpantena	€ 14
Orecchiette secondo stagione e umore dello Chef	€ 12

SECONDI PIATTI

Polpo alla plancha, crema di stracciatella, verdure di stagione e olive nere della Valpantena	€ 22
Chevice di Tonno, salsa guacamole e chips di polenta soffiata	€ 18
Petto di faraona CBT come una Caesar Salad	€ 18
Filetto di manzo al BBQ, humus di ceci e funghi di stagione marinati	€ 24
Costata di manzo al BBQ con patate al forno o verdura del giorno	€ 6/hg

PIATTI SECONDO STAGIONE E UMORE DELLO CHEF

Prezzo variabile

SECONDO STAGIONE

Contorni	€ 5
Dolci	€ 6
Frutta	€ 4

Acqua	€ 1,5
Caffè	€ 2
Coperto	€ 2



www.osteriaalritorno.com



@osteria_al_ritorno



Osteria al Ritorno