

Osteria al Ritorno

IL PERCORSO DELLO CHEF

(Il menù è inteso per tutto il tavolo)

Crostino, burro alla liquirizia e acciughe
del Mar Cantabrico

Tagliatelle di seppie crude dell'Adriatico, limone, gazpacho di
pomodoro e spugna al prezzemolo

Vitello tonnato CBT

Pasta Mancini, salsa ai 4 pomodori, stracciatella e limone

Risotto ai piselli, crudo di gambero Rosso di Mazara del Vallo
e stracchino

Ventaglio di Maialino Iberico al BBQ, fagiolini, olive nere della
Valpantena e crema di carote alla curcuma

Dolce a fantasia dello Chef

€55 a persona (bevande escluse)

Dipinto di Erika Tacchella
www.tacchella.art



"Il piacere di ritornare 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.



GLI IMMANCABILI

Polenta di Storo frita, gorgonzola, miele e noci (4pz)	€ 8
Crostini, burro alla liquirizia e acciughe del Mar Cantabrico (4pz)	€ 10
Focaccia calda, pomodoro, straciatella e basilico (4pz)	€ 10
Midollo al BBQ con crostini di pane caldo	€ 7
Affettato/salume secondo mercato con gardeniera	€ 15

MANGIAMI QUANDO VUOI...

Tartare di Fassona Piemontese, tuorlo d'uovo e tartufo nero estivo	€ 20
--	------

ANTIPASTI

Cannellone di zucchine gratinato ripieno di ricotta e mozzarella di bufala e coulis di pomodoro	€ 12
Tagliatelle di seppie crude dell'Adriatico, limone, gazpacho di pomodoro e spugna al prezzemolo	€ 16
Baccalà in salsa alla gardesana, polenta di Storo frita e cipolla caramellata	€ 12
Vitello tonnato CBT	€ 14

PRIMI PIATTI

Risotto ai piselli, crudo di gambero Rosso di Mazara del Vallo e stracchino	€ 16
Spaghettoni "pastificio Mancini", vongole veraci, bottarga, aglio Orsino e limone sotto sale	€ 16
Pasta "Mancini", salsa ai 4 pomodori, straciatella e limone	€ 14
Pasta "homemade" con ragù secondo umore dello Chef	€ 12

SECONDI PIATTI

Ceviche di Tonno Pinna, guacamole e chips di polenta	€ 20
Il pescato del giorno secondo mercato	prezzo variabile
Roll di pollo ruspante Veneto, insalata romana, grana e dressing al limone	€ 20
Ventaglio di Maialino Iberico al BBQ, fagiolini, olive nere della Valpantena e crema di carote alla curcuma	€ 22
Costata secondo mercato (800/1000g) servita con patate al forno	€ 6/hg

SECONDO STAGIONE

Contorni	€ 5
Dolci	€ 7
Frutta	€ 4
<hr/>	
Acqua	€ 1,5
Caffè	€ 2
Coperto & Pane	€ 3



www.osteriaalritorno.com



@osteria_al_ritorno



Osteria al Ritorno