

IL PERCORSO DELLO CHEF

(Il menù è inteso per tutto il tavolo)

Tagliata cruda di Tonno Pinna Gialla, salsa Criolla,
guacamole, sesamo tostato e chips di polenta soffiata

Fungo Cardoncello "BIO Alto Adige" fritto, remoulade
di sedano rapa e pepe rosa

Lingua di manzo arrostita, crema di patate al cren
e salsa verde

Risotto mantecato al Monte Veronese, funghi porcini
e caviale di tartufo nero

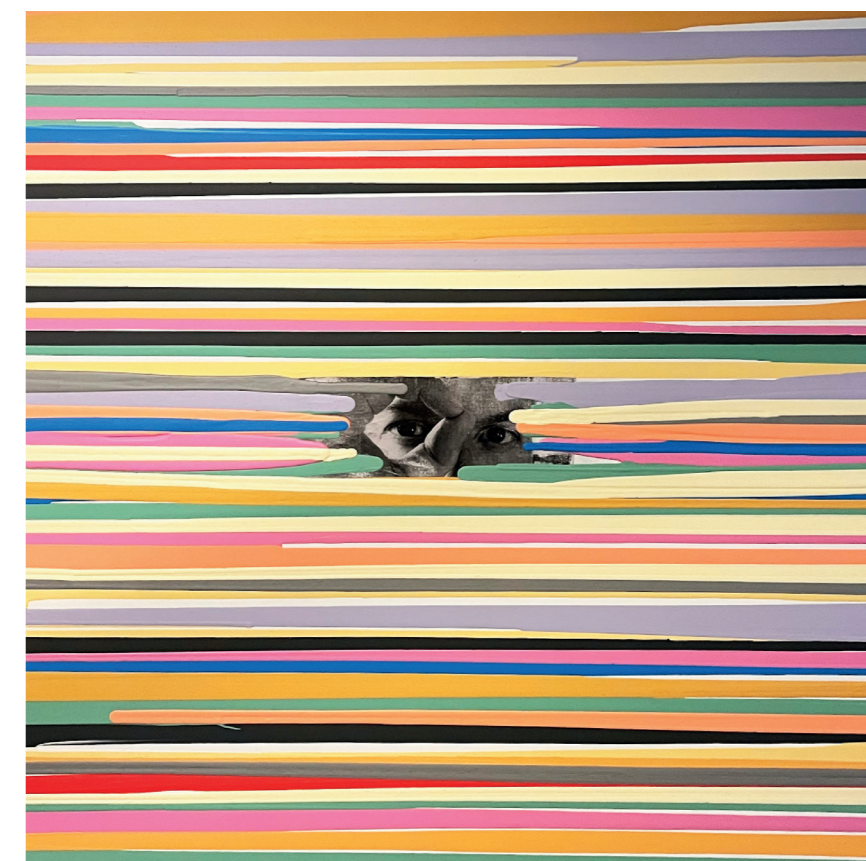
Guancia di Maialino brasata, spuma di sedano rapa
e polvere di porcini

Dolce a fantasia dello Chef

€55 a persona (bevande escluse)

Dipinto di Erika Tacchella
www.tacchella.art

Osteria al Ritorno



"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, "Mortadella IGT", squacquerone e crema di pistacchio (4pz)	€ 10
Midollo al BBQ con crostone di pane caldo	€ 7
Affettato/salume secondo mercato con giardiniera	€ 15

MANGIAMI QUANDO VUOI...

Tartare di Fassona Piemontese, daikon, dressing allo yogurt e senape di Digione in grani	€20
--	-----

ANTIPASTI

Fungo Cardoncello "BIO Alto Adige" fritto, remoulade di sedano rapa e pepe rosa	€ 12
Tagliata cruda di Tonno Pinna Gialla, salsa Criolla, guacamole, sesamo tostato e chips di polenta soffiata	€ 16
Crostone con Baccalà mantecato e cipolla caramellata	€ 12
Lingua di manzo arrostita, crema di patate al cren e salsa verde	€ 14

PRIMI PIATTI

Risotto mantecato al Monte Veronese, funghi porcini e caviale di tartufo nero	€ 16
Spaghettoni "Pastificio Mancini" al ragù di Polpo	€ 16
Penne lisce di grani Turanici "Pastificio Mancini", crema di broccoli, guancia e bruscolini di pane	€ 14
Il primo del giorno secondo umore dello Chef	prezzo variabile

SECONDI PIATTI

Filetto di Rana Pescatrice alla plancia, guazzetto di funghi finferli e salvia frita	€ 22
Diaframma di Garronese Veneta al BBQ, spinacino croccante e patate sabbiose	€ 18
Guancia di Maialino brasata, spuma di sedano rapa e polvere di porcini	€20
Costata di Garronese Veneta (800/1000g)	€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