

PER I NOSTRI AMICI A QUATTRO ZAMPE

I cani sono i benvenuti, a patto che rispettino qualche semplice regola di buona convivenza:
devono essere puliti e tranquilli, niente cibo e bevande all'interno del locale, devono andare d'accordo con gli altri cani e durante il servizio è importante che restino sotto al tavolo, senza intralciare il lavoro dello staff o disturbare gli altri ospiti.

Grazie della collaborazione



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.

Osteria al Ritorno

"Il piacere di ritornare insieme"



*"Questa casa rossa affacciata sull'acqua non è solo un edificio: è un tempo della mia vita.
Qui ho lavorato, imparato, condiviso tavoli, gesti e silenzi.
Un luogo che mi ha insegnato cosa significa cura, rispetto e amore per il mestiere."*

Francesco Alberti (2011-2013)

IL PERCORSO DELLO CHEF

5 portate del nostro menù che parlano di noi
in questo momento € 60 p.p.
(il menù si intende per l'intero tavolo)

I NOSTRI IMMANCABILI

Midollo di Vitello arrostito, sale e rosmarino
(circa 25 minuti) € 10

Pan brioche, burro alla liquirizia, acciughe
e limone € 10

Vitello tonnato a modo nostro
(vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata,
fondo di vitello e crudo di tonno) € 20

Tartare di manzo "Garronese Veneta", tuorlo d'uovo e
tartufo nero € 20

DA CONDIVIDERE

Prosciutto Crudo di Soave stagionato 18 mesi € 18

Stracciatella di burrata € 10

Caponata di melanzane € 12

ANTIPASTI

Parmigiana di melanzane € 14

Tarte tatin di cipolle, spinacino,
bottarga di Muggine e pecorino € 14

Polenta di Storo fritta, genovese di tonno
e crudo di tonno € 12

PRIMI PIATTI

Risotto al basilico, piselli & fave,
squaquerone e limone € 16

Spaghettone al pomodoro, stracciatella di burrata,
limone candito e basilico € 16

Fusillone cacio&pepe, mazzancolle e lime € 16

Cappelletti al prosciutto crudo ripassati
nel fondo di arrosto e tartufo nero € 18

SECONDI PIATTI

Ombrina, hummus di fave, fagiolini, maionese all'aglio
orsino e battuto di capperi, olive e pomodoro € 24

Seppie nostrane al nero, piselli, polenta fritta
e limone € 22

Manzo come una tagliata, il suo fondo
e spinacino saltato € 20

CONTORNI

Cotto di stagione € 7

Crudo di stagione € 7

PER I PIU' PICCOLI

Pasta o gnocchi al pomodoro/ragù/olio/burro € 12

Pane Nutella € 3

"Ricordi di nonna Romi"
Pane, burro e zucchero € 3

DOLCI

Tiramisù classico € 8

Namelaka ai cioccolati Valrhona, caramello salato,
nocciole pralinate e crumble € 8

Crostatina, lemon curd e lamponi € 8

Gelato "homemade" al latte della Lessinia, fragole
e basilico € 8

Acqua microfiltrata € 2

Acqua San Pellegrino/Acqua Panna € 4

Caffè € 2

Coperto & Pane € 3



www.osteriaalritorno.com



@osteria_al_ritorno



Osteria al Ritorno