Osteria al Ritorno

"Il piacere di ritornare insieme"

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



"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)

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.

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...ANTIPASTI!

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

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

Tartare di manzo "Garronese Veneta", tuorlo d'uovo e senape di Digione € 20

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

Tarte tatin di cipolle, pecorino, bottarga di Muggine e insalata di stagione € 14

Sarde fritte e salsa tartara € 14

Prosciutto Crudo di Soave stagionato 18 mesi € 18

Selezione di formaggi € 16

PRIMI PIATTI

Risotto con zucca, polvere di liquirizia, taleggio e mostarda di frutta € 16

Tagliatelle di pasta all'uovo, finferli, calamari caciarolo e panura croccante € 16

Pasta di grano duro con ragù secondo umore dello chef € 15

Mini canederli al prosciutto Crudo di Soave, spinaci al burro, salvia e Monteveronese stagionato € 15

SECONDI PIATTI

Ossobuco e purè di patate € 20

Moscardini dalla Puglia in umido con polenta di Storo fritta € 24

Manzo come una tagliata, la sua salsa e funghi marinati € 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 alla vaniglia con frutta di stagione € 8

Acqua microfiltrata € 2

Acqua San Pellegrino/Acqua Panna € 4

Caffè € 2

Coperto & Pane € 3

Diritto di tappa € 8
(prezzo a persona per bottiglia)

Servizio dolce € 3
(prezzo a persona)

Non abbiamo carta vini ma abbiamo tutto esposto all'interno del locale con relativi prezzi

www.osteriaalritorno.com

@osteria_al_ritorno

Osteria al Ritorno