

Menù



SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI

Selezione formaggi di vallata € 12,00

Selezione salumi Barberis € 10,00

Selezione mista salumi e formaggi € 15,00






ANTIPASTI

Vitello tonnato all'antica maniera	€ 12,00
Antipasto Nonno Mario (tonno di coniglio, peperone alla piemontese e tomino con confettura)	€ 15,00
Sformato di cardo gobbo con bagna caoda	€ 11,00
Battuta di fassone con uovo cotto a bassa temperatura	€ 15,00
Involentino di triglia e bieta con vellutata di pomodoro pachino	€ 13,00

PRIMI

Tutta la pasta viene fatta a mano dagli chef dell osteria utilizzando le farine macinate a pietra della Cascina dei Conti di Osasco

Gnocchi di patate gorgonzola e pere 	€ 13,00
Agnolotti dell'osteria al sugo d'arrosto 	€ 14,00
Pipe trifilate al bronzo con guancia e ceci	€ 12,00
Pappardelle 30 tuorli con cernia e zafferano 	€ 15,00

SECONDI

I nostri secondi sono accompagnati dal contorno del giorno.

Stufato di cinghiale*con polenta	€ 18,00
Filetto di vitello alla griglia, glassato al brandy con patate rustiche	€ 25,00
Guancia di maiale brasata con marroni e coste	€ 15,00
Calamari*ripieni su crema di patate	€ 18,00




VINO

Chiedi di Matteo, ti accompagnerà personalmente in cantina guidandoti nella scelta del vino.

DOLCI

Dolci della casa	€ 6,00
Acqua	€ 2,00
Caffè	€ 2,00

Coperto: offerto, all'Osteria Nonno Mario paghi solo quello che consumi.

Prodotti contrassegnati dal simbolo 

I prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Prodotti contrassegnati dal simbolo *

Informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/04.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.