

Menu Osteria

Antipastí €9





Misto Torte di verdura    

Mixed Custard pies stuffed with vegetables
Tartes aux légumes

Crema di favetta e cozze

Fava beans soup with mussels
Haricot de Pouilles et moules



Primi €10

Picagge matte al pesto genovese    

Fresh chestnut pasta with genovese pesto
Pâtes fraîches de châtaigne avec sauce au basilic

Ravioli al tuccu di carne    

Ravioli with genovese meat ragout
Ravioli avec sauce à la viande

Orecchiette con cima di rapa e olio evo  

Orecchiette with turnip top and extra virgin olive oil
Pâtes fraîches Orecchiette avec brocoli a feuilles et huile extra vierge

Secondi €14

Calamari ripieni in umido

Stuffed calamari stew
Calamars farcis avec de la sauce tomate

Pescato del giorno

Catch of the day
Poisson à la façon du jour

Ossobuco in umido alla Romagnola

Romagna style stewed Ossobuco
Ossobuco de veau à la façon

Menù innovatívo

Antipastí

Tentacolo di polpo  12€

su soffice di patate e lime, croccante al nero di seppia

Octopus tentacle on potatoes and lime foam with crispy cuttlefish ink

Tentacoule de poulpe sur pomme de terre parfumé au limette et crustillante a l 'encre sépia

Burrata su zucca arrosto  10€

con punta di romanesco e terra di olive

Burrata on roasted pumpkin with romanesco broccoli and olives dust

Burrata sur citrouille rôtie, chou vert et poudre d'olive

Battuta di manzo  10€

con maionese al rafano, tuorlo d'uovo morbido e cips di riso alla rapa rossa

Beef tartare with horseradish mayonnaise, marinated egg yolk and rice chips with beetroot

Tartare de boeuf, jaune d'oeuf tendre et croustillante de riz au navet rouge




Primi

Tortelli di carciofo    14€

e il suo croccante su ragù bianco di baccalà e maggiorana

Home made artichoke Tortelli served with salt cod and marjoram and crumbly artichoke flakes.



Tortelli d'artichauts sur sauce blanche de morue et marjolaine

Cannoli di Preboggion    13€

su salsa di mandorle e maggiorna

Cannoli pasta Filled with ricotta and Ligurian herbs in almond sauce and marjoram

Cannoli de herbes sauvages et ricotta de mouton sur sause d'amande

Tagliolino di cicoria alle vongole   15€

con crumble di bottarga

Chicory scented Tagliolino with clams and bottarga crumble

Tagliolini vertes avec palourdes et bottarga

Secondi

Pescato laccato  17€

con cime di rapa su crema di pomodori secchi e biscotto di basilico

Roasted fish with turnip tops, dried tomatoes dressing and basil biscuit

Poisson du jour avec brocoli a feuilles, vreme de tomate et bisquit au basilic

Il Cono fritto   17€

Calamari, verdure di stagione

The paper cone with fried squids and seasonal vegetables

Le cône frit de calamars et légumes



Tagliata di manzo  18€

su crema di castagne e scalogni caramellati

Filetes de res sobre crema de castañas y chalotes caramelizados

Boeuf Tagliata sur crème de châtaigne et échalotes caramélisé

Dolci 5€

Brutti ma buoni  

Brutti ma buoni biscuits
Galletas Brutti ma buoni

Meringata con crema di nocciole   

Meringue with hazelnut cream
Merengue Con Crema De Avellana

Latte dolce fritto con gelato alla crema   

Fried latte dolce with ice-cream
Latte dolce frito con helado de crema

*Mela alla mo' di Campa. Mela con cuore morbido al
cioccolato caldo*



Apple Campa style. Apple with a warm chocolate soft heart

Manzana al gusto de Campa. Manzana con corazón de chocolate cremoso

Tiramisù al caffè



Coffe Tiramisù

Tiramisú de café

Torta di carote e zenzero con salsa alle mandorle



Carrot and ginger cake with almond sauce

Pastel de zanahoria y jengibre con salsa de almendras

Caffè

ESPRESSO BAR PRESTIGIO 100% ARABICA

È un miscela di caffè Arabica centro Americani di alta qualità, che grazie al processo di tostatura lenta raggiunge gradatamente il tipico colore dei chicchi definito tonaca di frate. La grande attenzione ed il puntuale controllo nel trattare una materia prima così delicata come i 100% arabica di grande qualità, permette di esaltarne la spiccata e fine acidità. Grazie anche al basso contenuto di caffeina , non superiore al 1,5%,, sorprende la rotondità e la dolcezza di questo prodotto.

ESPRESSO BAR GRAN CREMA 85% ARABICA 15% ROBUSTA


Un blend di alcuni dei migliori caffè Arabica della Columbia e del Costa Rica, con una piccola parte di caffè Robusta lavati. Durante il processo di tostatura lenta esprimono tutte le loro caratteristiche qualitative miscelandosi armoniosamente e donando al prodotto un'acidità piacevolissima che richiama al cacao amaro. Un caffè bilanciato, dolcemente aromatico, dal basso contenuto di caffeina, non superiore al 1,8% , che esprime in tazza tutte le sue qualità

ESPRESSO BAR DECAFFEINATO 80% ARABICA 20% ROBUSTA

Cellini espresso decaffeinato ,con tenore di caffeina non superiore allo 0,10%, è una miscela di caffè Arabica centro Americani e di caffè Robusta lavati che, grazie ad un processo di decaffeinizzazione con anidride carbonica, teso a non alterarne le qualità organolettiche, ed un attentissimo controllo della curva di tostatura durante la lavorazione del prodotto, ha caratteristiche inusuali ed uniche per un caffè decaffeinato e degustandolo si scopre tutto il suo aroma deciso e ricco di dolci sfumature.

I nostri Salumi

Culatello di pesce spada curato al bergamotto 5€

con insalata belga, arancia e timo 

Home made swordfish ham fragrant with bergamot and served with belgian salad, orange and thyme


Espadon mariné à la bergamote avec salade belge, orange et thym

Prosciutto di maialino 6€

con composta di cipolla rossa

Suckling pig ham with red onion marmalade

Filet de pork marine aux agrumes et marmelade d ' onion rouge

Salmonе marinato al pino  5€

con insalata di sedano rapa e mela

Pine marinated salmon served with celeriac and apple salad

Saumon mariné au pin avec salade de le céleri-rave pomme


Le nostre Insalate

Insalata belga formaggio blu di Lanzo, 7€

noci e miele  

Belgian salad, blue Lanzo cheese, walnuts and honey

Ensalada belga, queso blu di Lanzo , nueces y miel

Insalata di rucola, sedano e mela  6€

Rocket, celery and apple salad

Ensalada de rúcula, apio y manzana



La nostra Stuzzicheria

I nostri Crudi

*50 gr Tartara di manzo con
salmoriglio* 2,5€

50 gr Beef tartare with olives and capers sauce
50 gr Boeuf tartare avec Salmoriglio sauce

*50 gr Carpaccio di manzo
con fonduta di formaggio al tartufo* 3€

50 gr Beef carpaccio with truffle cheese fondue
50 gr Boeuf carpaccio avec fondue au fromage à la truffe



40gr Tartara di gambero rosso 4€

40 gr Red shrimp tartara
40 gr Tartare de crevettes rouges

Ostrica fin de Claire 2,5€ c. una

Fin de Claire oyster
Huître fin de Claire

50 gr Carpaccio di pescato 4€

50 gr Fish Carpaccio
50 gr Carpaccio du poisson du jour