

BASILICO 2020

ANTIPASTO

Caprese di bufala campana con rose di bresaola

PRIMI

Carnaroli con zucchine, scamorza e pancetta croccante
Farfalle alla zarina con Vodka e salmone affumicato

SECONDO

Filetto di spigola ai ferri
Patate al forno

DESSERT

Torta di mele calda fatta in casa

28,00

ROSMARINO 2020

ANTIPASTO

Assortimento di salumi e formaggio

PRIMO

Caserecce con funghi e prosciutto crudo

SECONDO

Stinco di maiale arrosto
Patate a tocchetti

DESSERT

Macedonia di ananas e fragole al succo di limone e zucchero di canna

28,00

LAVANDA 2020

ANTIPASTO

Carne salada in carpaccio con scaglie di grana e misticanza di stagione

PRIMI

Risottino con punte di asparagi, crema al mascarpone e formaggio di grotta
Trenette liguri al ragout di totano e pesto leggero

SECONDO

Tagliata di vitellone con scaglie di pecorino
Patate novelle alle erbe fini

DESSERT

Tiramisù della casa

28,00

ORIGANO 2020

ANTIPASTO

Gli affumicati di spada e tonno con misticanze e bruschetta alla mediterranea

PRIMI

Trofiette con sugo di gamberi e melanzane alla mentuccia
Maccheroncini alla carbonara di tonno

SECONDO

Trancio di pesce spada alla bufalina

DESSERT

Mousse al cucchiaio al cioccolato e granella di nocciole soffiate

30,00

PREZZEMOLO 2020

ANTIPASTO

Degustazione di salumi e formaggi in centro tavola con confetture e miele

PRIMI

Risotto al radicchio variegato, scamorza fumè e granella di pistacchio
Caserecce ai frutti di mare

SECONDO

Trancio di salmone cotto al vapore con salsa ai 3 pepi
Verdurine tornite

DESSERT

Panna cotta fatta in casa con salsa ai frutti di bosco

30,00

SALVIA 2020

ANTIPASTO

Assortimento di salumi lombardi dop con giardiniera

PRIMI

Risottino al limone e code di gamberi
Maccheroni napoletani con crema allo Zola e granella di mandorle tostate

SECONDO

Tagliatina di tonno in crosta di semi di sesamo
Fagiolini in agrodolce al bacon

DESSERT

Semifreddo all'amaretto e scaglie di cioccolato

30,00

ANTIPASTO

Degustazione di prosciutto crudo, coppa nostrana con gnocco fritto e giardiniera

PRIMI

Risottino con calamaretti, cuoricini di cozze sgusciate e spinaci stufati
Strigoli con funghi, julienne di speck e crema pistacchio

SECONDI

Filetto di pesce alla mediterranea
Verdure tornite al balsamico

Tagliata di manzo al balsamico
Pisellini alla francese

DESSERT

Macedonia di frutta fresca con gelato

40,00**ANTIPASTO**

Tagliere ittico
(prosciutto di tonno, bresaola di spada, salame di polipo, tonno alla salernitana e sott'aceti)

PRIMI

Cavatelli ai crostacei con vongole e pomodorini
Risottino con julienne di manzo tagliato al coltello, ruchetta selvatica e funghi, mantecato alla crema di parmigiano

SECONDI

Trancio di spada alla griglia con olio al salmoriglio
Julienne di verdure fritte

Medaglione di manzo al lardellino
Patate rustiche sabbiose

DESSERT

Macedonia di frutta fresca con gelato

40,00**ANTIPASTO**

Carpaccio di manzo con spuma al pecorino e balsamico e scaglette di grana

PRIMI

Risottino con code di gamberi e pesto leggero di rucola e mandorle tostate
Chicche di patate con Zola, pere e scaglie di noci

SECONDI

Treccia di branzino con squame di zucchine
Patate tornite al prezzemolo e misticanza di insalatina

Controfiletto di manzo brasato al Chianti
Cupola di polenta rustica

DESSERT

Ananas e fragole con gelato

40,00

Possibilità di aggiungere :

Sorbetto	1,00
Posecco	1,00
Dessert con torta di pasticceria	2,00

MENU AZIENDALI

Min. 10 persone

Tutte le nostre offerte includono:

- * Aperitivo di benvenuto
- * Stampa del menu personalizzata
- * Vini bianchi e rossi di nostra selezione
- * Prosecco
- * Caffè, Minerali e Naturali

Via Marconi, 22 24031 Almenno S. S. (BG)

Tel: **035-640331**

e-mail: info@osteriadiwiamarconi.com

www.osteriadiwiamarconi.com

MENU BUSINESS

LUNCH & DINNER

2020



