

ANTIPASTI

Tonno alla salernitana

Cubetto di baccalà in pastella alla birra rossa

Croccantino di salmone alle mandorle

Carpaccio di polpo su letto di soncino e salsa al basilico

Involentino di bresaola di spada ripieno alla ricotta e basilico

Insalata di mare con patate e cannellini

PRIMI

Riso carnaroli con gamberi sgusciati mantecato all'Aperol Spritz

Maccheroni napoletani ai frutti di mare

SECONDI

Trancio di tonno in padella sfumato allo Chardonnay

Patate al forno

DESSERT

Torta di mele casalinga

Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione

Minerale e Naturale

ANTIPASTI PESCE

- Tonno alla salernitana
- Cubetto di baccalà in pastella alla birra rossa
- Insalata di polpo, seppia, patate e barbabietola al balsamico
- Carpaccio di polpo su letto di soncino e salsa al basilico
- Marinata di cozze in centro tavola

ANTIPASTI CARNE

- Veli di culatello bergamasco con tortino di verdure al taleggio
- Rotolino di bresaola croccante ripieno al caprino
- Fonduta di tomino nostrano, speck profumato al tartufo
- Parmigiana di melanzana con bufala e pistacchio
- Crostone di polenta con funghi e brie al forno

PRIMI PESCE

- Risottino verde mare con polipo e gocce di mais
- Risottino con trevisana, branzi e gocce di balsamico
- Caserecce ai frutti di mare
- Rigatoni napoletani al ragù bolognese di tonno
- Mezze penne alla Vodka e gamberi croccanti

PRIMI CARNE

- Pasta con speck, chiodini, zafferano mantecata al mascarpone
- Risottino con scamorza e pistacchi mantecato al Franciacorta Rosè
- Maccheroncini con erbetto, pomodorino datterino, crema di parmigiano e capperi
- Risottino valdostano e julienne di prosciutto croccante mantecato al rosso d'uovo
- Maccheroncini speck e provola

SECONDI PESCE

- Filetto di orata al forno con salsa mediterranea
- Trancio di salmone ai tre pepi
- Trancio di spada alla bufalina
- Trancio di cernia cotto al forno con i suoi aromi
- Treccia di branzino con squame di zucchine

SECONDI CARNE

- Medaglione di manzo con fondente di scamorza
- Tagliata di manzo con rucetta e grana
- Capocollo fresco cotto al forno con mele
- Filettino di maiale ai tre pepi
- Cosciotto di maiale al forno e fondo bruno

DESSERT

- Torta di mele casalinga

ANTIPASTI

Involentino di frittata con speck e scamorza

Rotolino di bresaola croccante ripieno al caprino

Il salame crespone bergamasco con pane casereccio tostato

Prosciutto crudo di Parma e frutto di stagione

Rollè di manzo con caprino e olio tartufato

Sfogliatina golosa ai porcini

PRIMI

Risottino con pasta di salame mantecato al taleggio e funghi

Strozzapreti con formaggio di grotta, noci e porcini tartufati

SECONDI

Tagliata di manzo rucola e grana all'olio caldo aromatizzato

Patate sabbiose

DESSERT

Torta di mele casalinga

Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione

Minerale e Naturale

Gentile cliente

Siamo lieti di proporVi alcune proposte menu per un **pranzo** o una **cena** tra colleghi, amici o parenti, in un ambiente informale e caldo.

Menu MARE €. 30,00

Menu TERRA €. 30,00

Menu validi da Lunedì a Venerdì - pranzo e cena
SABATO e DOMENICA aggiunta di €. 2,00

MINIMO 10 persone

Aperitivo di Benvenuto compreso in tutti i menu

Componi il TUO menu

Con la Vs. creatività potrete scegliere, barrando le caselle a fianco, i piatti a VOI più graditi

Il costo del menu varia a secondo del numero di portate scelte:

4 antipasti, 2 primi, 2 secondi	€. 35,00
4 antipasti, 2 primi, 1 secondo	€. 30,00
2 primi, 2 secondi	€. 28,00
2 primi, 1 secondo	€. 24,00

Bianchi e rossi di nostra selezione, Minerali, Naturali, Caffè

Possibilità di aggiungere:

Dessert con torta di pasticceria	€. 2,00
Sorbetto	€. 1,00
Spumante Prosecco	€. 1,00
Macedonia	€. 2,50

I prezzi indicati si intendono IVA compresa
Per i bambini possibilità di ordinare alla carta

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

Tel: 035-640331

e-mail: info@osteriadiviamarconi.com

www.osteriadiviamarconi.com

ATUTTOANTIPASTO

SENZA ROTTA

“ Il mare ci attira, ci induce a esplorarlo, ma nonostante ciò resta ancora misterioso e pieno di segreti “

Lasciatevi traghettare in un viaggio alla scoperta del mare attraverso i nostri **6 ANTIPASTI** a **SORPRESA** ...

Quant'è bello gettarsi e assaporare i gusti più delicati, quelli più spumeggianti, tra colori e profumi, tra il caldo e il freddo ...

menudiciotto €uroapersona

Min. 2 persone - In questo menu sono escluse bevande e coperto

NON TI ABBIAMO ANCORA CONVINTO ?

Questo menu è l'ideale se desideri ordinare anche un primo o secondo piatto

Puoi aggiungere con soli € 5 in più ...

UN PRIMO PIATTO a scelta tra
Uguale per tutto il tavolo

Una portata di pasta
Una portata di riso

Puoi aggiungere con soli € 8 in più ...

SECONDI PIATTI

Grigliata mista

Frittura di calamari, gamberi e verdure
P a t a t e r u s t i c h e

Antipasti Primi Secondi 31,00

Solo Antipasto e Primi 23,00

Solo Antipasto e Secondi 26,00

MENU NON DIVISIBILE - MIN. 2 PERSONE

Vi preghiamo di rispettare la nostra decisione

ESCLUSO COPERTO e BEVANDE



Mangia senza pensieri...

*AccomodateVi, allentante al
cintura e fate fare a noi: Sapremo
stupirVi come sempre...
la disponibilità e cordialità
familiare del personale Vi
coccoleranno con menu innovativi*

