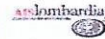




# La nuova Osteria del Riccio



## *Antipasti* a partire da €. 9,00

*Tartare di manzo lavorata con uovo croccante ed emulsione alla senape*

Beef tartare worked with crispy egg and mustard emulsion

*Crostata di sfoglia con verza rossa e Salva Cremasco D.O.P.*

Tart pastry with red cabbage and Salva Cremasco cheese

*Antipasto misto di salumi e selezione formaggi*

Mixed starter selection of cured meats and cheeses

*Flan di zucca e patate con crema di taleggio (10 min.) (\*)*

Pumpkin and potato flan with taleggio cream

*Rollè di trevisana e Grana Padano D.O.P. con crema di ricotta lavorata*

Roulade with red chicory and Grana Padano D.O.P. worked with ricotta cream (10 min.)

*Insalatina con petto d'oca affumicato con soté di mele al balsamico e noci*

Salad with smoked goose breast with soté apple balsamic vinegar and walnuts

## *Primi* a partire da €. 9,00

*Risotto alla Milanese (min. 2 pers.)*

Saffron risotto (min. 2 pers.)

*Agnolotti ai carciofi con carciofi e topinambour*

Agnolotti with artichoke with artichokes and Jerusalem artichokes

*Maccheroncini al torchio cacio e pepe con scaglie di pecorino Siddaddu "Alle Cascine"*

Macaroni with cheese and pepper with flakes Siddaddu pecorino cheese "Alle Cascine"(12 min.)

*Gnocchi di patate con cima stufata su letto di crema di lenticchie (\*)*

Potato gnocchi with braised atop of bed of lentil cream (\*)

*Raviolo aperto con pasta di salame, uvetta, amaretti e crema allo zola*

Open ravioli with salami paste, raisins, amaretto and zola cream

*Tortellini di chianina con ragù di manzo alla maniera dello Chef*

Tortellini di Chianina beef sauce in the style of the Chef

## *Secondi da noi contornati* a partire da €. 12,00

*Arrosto di Roast Beef con salsa alle erbe aromatiche profumata all'arancia su letto di polenta*

Roast beef in the oven served with citrus sauce and polenta

*Filetto di manzo con riduzione al vino rosso e patate sbriciolate profumate agli aromi*

Braised beef fashionable Rovato (vegetables and anchovies)

*Ossobuco di vitello alla milanese* - Ossobuco Milanese veal

(an Italian dish made with veal shank containing marrowbone, stewed in wine with vegetables and seasonings)

*Cotoletta di vitello alla milanese con patate al forno*

Milanese veal cutlet with roasted potatoes

*Involtini di verza con fagioli rossi di Lucca e funghi coltivati su salsa di pomodoro San Marzano\**

Cabbage rolls with red beans of Lucca and cultivated mushrooms on tomato sauce San Marzano

*Tomino al cartoccio con patate e verza stufata*

Tomino (cheese) baked with potatoes and stewed cabbage

*La tradizione – The tradition €. 25,00*

*Risotto alla milanese con ossobuco di vitello (min. 2 pers.)*

*Dessert a partire da €. 5,00*

*Tortino al cioccolato fondente 70% con composta casalinga di arance (10 min.)*

Pie to 70% dark chocolate with home made orange (10 min.)

*Il nostro cannolo scomposto con ricotta vaccina e gocce di cioccolato*

Our cannoli decomposed with ricotta and chocolate chips

*Panna cotta con la nostra gelatina di passito*

Panna cotta with our jelly raisin

*Gelato al limone con raspetta (distillato di agrumi) \**

Lemon ice cream with raspetta (citrus distillate)

*Il nostro tiramisù*

Our tiramisù (an Italian dessert consisting of layers of sponge cake soaked in coffee with powdered chocolate and mascarpone cheese)

\* vegan!

*Per informazioni 335/8039452*

Seguici su facebook:

<https://www.facebook.com/1999riccio/>



*N.B.: il menù potrebbe subire variazioni in funzione alla reperibilità delle materie prime.*