

Osteria del Milo

Menù

Antipasti Carne

Roast Beef con salsa tartare e misticanze	26.-
Carpaccio di Magatello con rucola petali di grana al balsamico	22.-
Caesar Salad con pollo	24.-
Affettato Misto	18.-

Antipasti Pesce

Tartar di Tonno con grissino al sesamo	30.-
Tartar di Salmone con avocado e Mousse Bianca	30.-
Melone alla Cantalupe (melone ,fragole, gamberetti, menta e lime)	26.-
Insalta tiepida di mare	28.-
Crudo di Mare (5 Gamberi rossi 4 Scampi)	50.-

Osteria del Milo

Primi di Carne

Gnocchi alla Sorrentina	18.-
Spaghetti Cacio e Pepe della Valle Maggia	18.-
Pasta alla carrettiera (pomodorini mozzarella tonno e basilico)	20.-
Risotto Mojto	26.-

Primi di Pesce

Tagliatelle riccio di mare e Bottarga	35.-
Tagliatelle agli scampi	30.-
Spaghetti alle Vongole	24.-
Risotto ai Frutti di Mare	26.-
Paccheri Vongole Gamberi crema di Pistacchio	35.-
Tagliolino al Nero di Seppia Gamberetti, Fave	
Pomodorini su Coulis di Zucchine e Menta	30.-

Osteria del Milo

Secondi di carne

Entrecote di Manzo (CH)	300 gr	40.-
Ribeye Black Angus	350/400 gr	45.-
Tartar all'albese	140 gr	30.-
Ossobuco con Risotto allo Zafferano		35.-
Polletto intero dell'Osteria		35.-
Costine dell'Osteria		30.-

Secondi di Pesce

Ombrina alla Mediterranea	35.-
Scaloppa di Tonno Saku al sesamo	35.-
Pesce Spada Impanto	30.-
Grigliata mista di Pesce (scampi gaberì spada e tonno)	50.-
Tentacolo di polpo croccante con schiacciata di patate	34.-

Osteria del Milo

Scrocchiarelle dell'Osteria

Scrocchiarella Tartar di tonno	35.-
Scrocchiarelle Gambero rosso e pistacchio	35.-
Scrocchiarella Stracciatella e Crudo.	24.-
Scrocchiarella Tartar di Manzo.	35.-
Scrocchiarella di Verdure	20.-
Scrocchiarella Cotto mozzarella	22.-
Scrocchiarella caprese	22.-

Dolci dell'Osteria

Tiramisu	10.-
Cassata Siciliana originale	10.-
Cannolo Siciliano	10.-
Semifreddo della casa	10.-
Tortino al Cioccolato	10.-
Sorbetto Alcolico	10.-
Torta della Casa con pallina di gelato	6.-