

Osteria^{del}

Mito

Antipasti Carne

Tartare di manzo 140 Gr	30.-
Insalatina di stagione	24.-
Polenta zola	18.-
Crudo e burrata	20.-

Primi di Carne

Gnocchi alla Sorrentin	18.-
Spaghetti Cacio e Pepe	25.-
Tagliatelle ai porcini	26.-
Risotto mantecato al merlot e buscione	26.-

Antipasti Pesce

Tartar di Tonno con grissino al sesamo	30.-
Polpettine di neonasta	26.-
Insalata tiepida di mare	28.-
Crudo di Mare (5 Gamberi rossi 4 Scampi)	50.-

Primi di Pesce

Tagliolino ai Ricci di mare e Bottarga	35.-
Tagliatelle agli scampi	30.-
Spaghetti alle Vongole	24.-
Gnocchi zafferano gamberi rossi e pistacchi	35.-
Risotto ai Frutti di Mare	26.-
Paccheri Vongole Gamberi crema di Pistacchio	35.-
Gnocchi mediterranea con polipo	26.-

Osteria^{del}

Mito

Secondi di carne

Entrecote di Manzo (CH) 300gr 40.-

Brasato con polenta 26.-

Busecca alla veneta 22.-

Ossobuco con Risotto
allo Zafferano 35.-

Polletto intero dell'Osteria 35.-

Scrocchiarelle dell'Osteria

Scrocchiarella Tartare di tonno
35.-

Scrocchiarella Stracciatella e Crudo
24.-

Scrocchiarella Tartare di Manzo
35.-

Scrocchiarella di Verdure
20.-

Scrocchiarella Cotto mozzarella
22.-

Scrocchiarella caprese
20.-

Secondi di Pesce

Ombrina alla Mediterranea 35.-

Tagliata di Tonno Saku
al sesamo 35.-

Grigliata mista di Pesce
(scampi gamberi spada e tonno) 50.-

Tentacolo di polpo croccante
con schiacciata di patate 34.-

Pescato del giorno
secondo disponibilità 40.-

Dolci dell'Osteria

Tiramisù 10.-

Cassata Siciliana 10.-

Cannolo Siciliano 10.-

Tortino al Cioccolato 10.-

Sorbetto Alcolico 10.-

Torta della Casa
con pallina di gelato 6.-

Provenienza carne CH
Provenienza Pane CH