

Dalle Osterie del Mare

Gli Antipasti dal Mare

- Le capesante in pasta Kataifi e la salsa agrodolce piccante
- La Spuma di castagne, l'olio extra vergine novello al rosmarino e il polipo scottato al vapore
- Le cozze al curry giallo Thailandese
- Il calamaretto ripieno di mozzarella di bufala e la crema di pomodori al forno
- Le polpettine di baccalà e mandorle, la sfoglia di polenta e la crema di cipolle di Tropea
- L'humus di ceci con le tagliatelle di seppia e l'olio evo
- La tartara di tonno fresco "sashimi grado A" alla nostra maniera
- **L'antipastata dal Mare dell'Hostaria (min. x2)**

I Primi Piatti dal Mare

- I paccheri di Gragnano ai frutti di mare
- Lo spaghetti di Gragnano, i calamaretti, i pinoli, lo spinacino e la bottarga di muggine
- I ravioli di scorfano, i pomodorini freschi, il basilico e la muddica
- Il riso al salto con i gamberi e la crema di zafferano e curry

I Secondi Piatti dal Mare

- La tagliata di seppia oceanica all'Amatriciana
- Il nostro tonno scottato, marinato alla soia con l'emulsione di soia e olio extravergine di oliva
- Il branzino al burro alle erbe e i crostini di polenta di Storo
- Gli spiedini di gamberi al profumo di mandarino

I Contorni

- Le patate fritte
- Le verdure di stagione al vapore
- Le verdure alla griglia
- L'insalata verde o mista
- Il purè di patate
- La polenta di Storo

Le Zuppe

- La zuppa del giorno
- La nostra zuppa di cipolle

Dalle Osterie di Campagna

Gli Antipasti dalla Campagna

- La Cecina de Leon e la ricotta di pecora alle arance e miele al timo
- La “paleta” di maiale iberico “de bellota”
- Lo sformato di carciofi con la crema di Taleggio
- Le lumache alla Bourgogne
- Il caprino tartufato con i carciofi trifolati
- Le polpettine di funghi con la crema al Bitto e le nocciole Igt del Piemonte
- Le uova cotte a bassa temperatura, la crema di topinambur e i riccioli di Tete de Moine
- **L’antipastata di Campagna dell’Hostaria (min. x2)**

I Primi Piatti dalla Campagna

- Le tagliatelle integrali alla crema di Crotin e le verze
- I ravioli ricotta ed erbe e i riccioli di Tete de Moine
- Le lasagne al ragout leggero di filetto, pasta di salame e funghi
- I troccoli, il cacio, il pepe e il finocchietto selvatico

I Secondi Piatti dalla Campagna

- Con la polenta di Storo:
 - L’ossobuco alla Cova
 - Lo stufato d’asino
- Il segreto di maiale iberico disossato, alla griglia
- La tagliata di bavetta di black Angus beef
- La tartare di bue grasso con la scaloppa di Fois gras e il bicchiere di Tocaj Ungherese

I Dolci Casalinghi

- Il soufflé al cioccolato fondente con il cuore di passion fruit
- La torta di pere e cioccolato con la spuma di zabaione
- La mini cheese cake: come un cannolo Siciliano
- La ganache di cioccolato bianco montata con la crema di nocciole Igt del Piemonte e le vele di pasta fillo
- La creme caramel alla liquerizia
- I sorbetti e i gelati del giorno
- I cantucci e il vin santo