

## Osteria Al Rossini

---

### Dalla nostra cucina con passione

#### Gli Antipasti

<i>La Parmigiana su Crema al Casera</i>	€ 11
<i>Il Cappuccino di Baccalà con Pancake salato e Bottarga di Muggine</i>	€ 13
<i>Il Fiocco di Culatello con Pere colorate e Pecorino Toscano d.o.p</i>	€ 15
<i>La Battuta di Fassona Piemontese alla Parigina con Ovetto di Quaglia e Nero di Norcia</i>	€ 16
<i>La Tartare di Tonno su Crema all'Avocado e Frutta Glassata</i>	€ 16
<i>I Gamberi con la riduzione di Ceci la Patata Viola e l'Aneto</i>	€ 16
<i>Il Polpo dorato su Polentina morbida e Salsa Mediterranea</i>	€ 16

#### I Primi Piatti

<i>Gli Gnocchetti al Nero di Norcia con la Crema di Zucca e le Mandorle Tostate</i>	€ 11
<i>Il Risotto alla Bietola con Oca e Burrata</i>	<small>min 2 pers</small> € 13
<i>Il Girasole di Magro con la Salsa di Parmigiano 36 mesi ed il Ragù di Cervo</i>	€ 14
<i>Le Linguine alla Amatriciana di Tonno e Pecorino Romano</i>	€ 14
<i>Il Tagliolino al Nero di Seppia con Gamberi Bottarga e Zeste di Arancia</i>	€ 15
<i>Gli Spaghetti Vongole Veraci e Bottarga</i>	€ 15

## Osteria Al Rossini

---

### I Secondi Piatti

<i>La Terrina di Baccalà con Purea di Patate alle Erbe</i>	€ 16
<i>La Tagliata di Angus Australiano con Patate dorate al Parmigiano</i>	€ 17
<i>Il Fritto alla Nostra Maniera</i>	€ 20
<i>Il Rombo al Forno con Crema di Sedano e Cime di Rapa</i>	€ 20
<i>La Pluma Iberica cotta a bassa temperatura con le Puntarelle al Peperoncino</i>	€ 22
<i>Il Filetto Piemontese al Cacao Amaro su riduzione alla Senape con Broccolo e Cavolo Romanesco</i>	€ 26
<i>Il Pescato del Giorno</i>	cad. € 26
<i>Il Piatto della Tradizione</i>	S.q.
<i>Il Piatto Vegano</i>	S.q.

### I Dolci

<i>Il Tortino di Fondente al 90% con Salsa all'Arancia</i>	€ 7
<i>La Zuppa Inglese con Granella di Cioccolato e Mandorle</i>	€ 7
<i>Il Tortino di Ricotta e Uvetta su Crema al Cocco</i>	€ 7
<i>Il Tiramisù ai Mirtilli</i>	€ 7
<i>La Millefoglie con Spuma di Cioccolato e Frutti di Bosco</i>	€ 7
<i>Il Cestino di Frutta Fresca con Gelato</i>	€ 7
<i>Il Dolce dello Chef</i>	€ 7
<i>Coperto</i>	€ 2,5