

Menu Ferragosto 2019

Aperitivo di benvenuto con focaccia del nostro pizzaiolo



*Cestino di pane sfizioso cotto nel nostro forno a legna
Degustazione di salumi: crudo di Langhirano 30 mesi, coppa stagionata di Boffalora,
pancetta steccata, salame di Varzi
Flan di melanzane con crema di bufala e gocce di pomodoro e basilico
Insalatina di tentacoli di calamaro gigante al profumo di paprika su gazpacho freddo
Tartare di manzo di Fassone piemontese con scaglie di tartufo nero estivo*



*Risotto Carnaroli al pomodoro e basilico con fonduta al gorgonzola stagionato Arioli
Ravioli neri al bianco d'orata, il suo fondo al profumo di timo e scorzetta di limone*



*Tagliata di Fassone piemontese cotta a bassa temperatura con salsa criolla tipica
argentina con Tortino di patate panna acida e erba cipollina*

In alternativa su previa prenotazione

*Trancio di ombrina in crosta di panura alle erbe aromatiche con tortino di patate panna
acida e erba cipollina*



Cheesecake al cioccolato bianco e anguria con crumble al cacao

Acqua – vini una bottiglia ogni 3: Bonarda , Barbera, Pinot - Caffè

€ 40,00

Bimbi fino a 3 anni gratuiti - da 4 a 9 anni € 25,00

*Lo staff dell' Osteria Antico Oleificio vi augura felice e gustoso pranzo
Abbiategrosso - www.osteriaoleificio.it - e-mail info@osteriaoleificio.it - tel. +39 02 949 66 936*