

## **MENU FISSI D'INIZIO ESTATE 2026**

1. Antipasto dell'osteria con tris di salumi, formaggini, giardiniera e mondegghili  
Bis con risotto giallo & ragù di luganega e casoncelli alla scalvina  
Tagliata di manzetta a piacere, patate al forno
2. Culatta, mortadella, parimigiano e gnocco fritto  
Bis con risotto Muntavegia al caprino e rosmarino e paccheri al sugo di datterini rossi e gialli, pinoli, taggiasche e olio evo al basilico  
Arrosto morbido di vitello, il suo fondo e patate novelle
3. Crostone lardo miele e pecorino & quiche agli spinaci  
Bis con risotto al lambrusco e parigiano e tagliatelle al ragù del giargiana  
Brasato classico con polenta

**€ 42,00**

4. Tris di salumi nostrani, formaggini giusti & giardiniera d'una volta  
Risotto con l'ossobuco di vitello in gremolada alla paesana

**€ 37,00**

5. Brisaola, slinzega e sciatt su insalatina di cavoli alla montanara  
Pizzoccherata estiva

**€ 32,00**

6. Antipasto dell'osteria (come sopra)  
Griglia di carne con costate dry-aged (1kg ogni 4 pax), spiedini, salamella km0, rubbed ribs in doppia cottura e tagliata di pollo ruspante, patate e verdure a piacere

**€ 48,00**

Il menù si intende lo stesso per tutti i partecipanti, è prenotabile per almeno 10 persone e con 10 giorni minimo di preavviso e comprende acqua, caffè e 1 bottiglia ogni 3 persone di Sangiovese, Bolonero del Salento, Lambrusco Reggiano, Arneis delle Langhe o 1lt/3pax di vino sfuso della casa (scelta alla prenotazione)

Eventuali intolleranze e allergie saranno gestite previa comunicazione.  
I primi e i secondi dei menù 1, 2, e 3 sono intercambiabili a seconda delle vostre preferenze

Torta dedicata & flute di prosecco o moscato docg da € 7,00

Servizio taglio torta portata dal cliente gratuito con l'acquisto di almeno 1 bottiglia di prosecco (o altro vino a scelta) ogni 10 persone.

**Menu bimbi (fino alle medie):**

Pasta al pomodoro o al pesto

Cotoletta di pollo con patatine

Bibita

**€ 19,00**