

Osteria della Brughiera

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE
A VOSTRA DISPOSIZIONE LA LISTA DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI

(tutti i piatti contrassegnati con *asterisco, contengono uno o più allergeni)

IL PESCE CRUDO VIENE ABBATTUTO A -20° PER ALMENO 24 ORE

*Menu "I Nuovi Classici"

Stuzzichini

Spiedino di totanini in tempura,
brodo di ceci e guacamole

Zuppa di coratella d'agnello e cavolo nero,
spiedino di capriolo al pesto di pistacchi e wasabi

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)

Piccione laccato con fondo vegetale,
carciofo alla brace, salsa di alloro ed erba cipollina

Prima del dolce

Meringata al "Tiramisù" al frutto della passione e la sua granita

Piccola pasticceria

€ 100,00

abbinamento vini
€ 30,00

*Menu "tutto tartufo"

Stuzzichini

Purè di patate di montagna, uovo affogato
e tartufo bianco d'Alba

Tagliolini di grano "Senatore Cappelli"
al tartufo bianco d'Alba

Polenta pasticciata ai formaggi di Langa,
funghi porcini e tartufo bianco d'Alba

Cioccolato, panna, pera e sale,
con tartufo bianco d'Alba

Piccola pasticceria

€ 180,00
bevande escluse

Acqua S. Pellegrino
(bottiglia da lt. 0,75)
€ 3

Caffè
€ 3

Coperto
€ 7

*Antipasti

Mare caldo al vapore, olio di frantoio e limone
€ 35

Patata gialla schiacciata alla forchetta, uovo e caviale
€ 55

Insalata del buongustaio,
coscette di quaglia arrostate, chutney di ciliegie e foie gras
€ 28

Crudità di mare con carpacci di pesci, crostacei,
calamaro, alice e ostriche "Gillardeau"
€ 45

Zuppa di coratella d'agnello e cavolo nero,
spiedino di capriolo al pesto di pistacchi e wasabi
€ 30

Cocktail di gamberi
(bianchi, rosa e viola di Santa Margherita Ligure)
€ 30

Carciofo alla brace,
menta fresca, liquirizia e lime
€ 28

Spiedino di totanini in tempura,
brodo di ceci e guacamole
€ 28

**Purè di patate di montagna
con uovo affogato e tartufo bianco**
€ 55

*Primi Piatti

"Pasta al mare",
linguine di farro con spiaggia, profumi e frutti di mare
€ 28

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)
€ 28

Fusillone Felicetti,
ostrica, paprika e cima rapa
€ 28

Tortelli di coda di bue alla menta,
brodo alla boscaiola
€ 28

Testaroli di Pontremoli
al pesto di rapa rossa e basilico, laticello e fava tonka
€ 28

**Tagliolini di grano "Senatore Cappelli"
con tartufo bianco**
€ 55

*Pesci e Crostacei

Sogliola adriatica al burro bianco,
timo e topinambur affumicato alla brace
€ 45

Il fritto di mare (2 persone)
cad.€ 40

Astice alla brace,
carota all'aneto e wasabi
€ 45

*Carni, Pollame e Frattaglie

Rognoncini di coniglio alla bergamasca
nappati al Ramazzotti, purè di patate cotte sulla brace,
€ 40

Piccione laccato con fondo vegetale,
carciofi alla brace, estratti di alloro ed erba cipollina
€ 45

Tagliata di Bue grasso di Carrù,
zucca, prugna e insalata ai semi di zucca
€ 40

Maialino da latte croccante,
tamarindo e pinzimonio
€ 45

**Polenta pasticciata con formaggi di montagna,
funghi porcini e tartufo bianco**
€ 55

*Formaggi

Pecorino toscano ai ferri con olive taggiasche
€ 12

Taleggio della Val Taleggio
con miele d'acacia e pinoli tostati
€ 11

Selezione di formaggi
€ 20

Il menu degustazione è servito per l'intero tavolo

SI PREGA DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO

a parte la Carta dei Dolci e abbinamento vini al bicchiere