

OSTERIA
nova

CASTIGLIONE DEL LAGO
CENTRO STORICO

MENÙ



MENÙ D'ACQUA

CRUDO DI MARE

CRUDITÉ DI MARE: OSTRICA, LIMONE DI MARE, RICCIO DI MARE, TARTUFO DI MARE, SCAMPO, SASHIMI DI TONNO, BULLOTS - 45€

OSTRICHE 6€ AL PEZZO

CAVIALE MONOPORZIONE "CRU CAVIAR CLASSIC 10G" - 35€
(CONSIGLIATO PER ACCOMPAGNARE OSTRICHE E CRUDI)

ANTIPASTI

POLPETTINE DI BACCALÀ ALLA PUTTANESCA RIPENSATA - 15€

INSALATINA DI LUCCIO - 17€

TRANCIO DI POLPO CON CRUDITÉ DI VERDURE E FRUTTA - 20€

PRIMI

TONNARELLO FATTO A MANO AL BACCALÀ, POLVERE DI PISTACCHIO E ARIA DI PECORINO PEPATO PRIMO SALE - 18€

TAGLIERINO FATTO A MANO AL RAGOÛT BIANCO DI PESCE DEL LAGO TRASIMENO - 18€

SPAGHETTO AI RICCI DI MARE - 23€

RISOTTO ALLA CREMA DI PISELLI FRESCHI, OSTRICHE E LARDO FLAMBATO - 28€

SECONDI

TATAKI DI TONNO SALSA ALLO YOGURT AL LIME E UMAMI DI SEDANO - 24€

FILETTO DI RICCIOLA COTTO IN OLIO COTTURA A BASSA TEMPERATURA CON TARTUFO - 38€

TARTARE DI TONNO - 20€

MENÙ DI TERRA

DELICATESSEN

NORCINERIA UMBRA: SELLA DI SAN VENANZO E PROSCIUTTO DI MAIALE ALLEVATO ALLO STATO BRADO NEL MONTE PEGLIA - 22€

SASHIMI DI VITELLO - 32€

ANTIPASTI

BALLS DI FARAONA CON ARIA DI BURRATA, GEL DI MELOGRANO E CRUDITÀ DELL'ORTO - 14€

TARTARE DI VITELLO DELL'OSTERIA - 25€

CARPACCIO DI VITELLO CON POMODORO SECCO, POMODORINI DATTERINI E CAPPERI - 15€

FLAN DI FAGIOLINA DEL TRASIMENO, GERMOGLI DELL'ORTO E SALSA AL PECORINO DI FOSSA - 14€

PRIMI

RAVIOLI FATTI A MANO AL RIPIENO DI FAGIOLINA DEL TRASIMENO E PECORINO SALTATI CON BURRO ALLO ZAFFERANO - 20€

TONNARELLO FATTO A MANO AL TARTUFO - 23€

PICI ALL'AGLIONE INSOLITI - 15€

SECONDI

PETTO D'ANATRA COTTO A BASSA TEMPERATURA, SCALOGNO, TOPINAMBUR AL MIELE DI MELATA E FONDENTE DI PATATE - 25€

FILETTO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA AL PECORINO, MAIONESE ALL'ACETO DI POMODORO, GEL DI SALSA DI SOIA, FONDENTE DI PORRI BRUCIATI E FAGIOLINI - 22€

FILETTO DI VITELLO IN CROSTA DI PISTACCHI UMAMI DI DATTERINI, CREMA DI MANDORLE AL CARDAMOMO E VEGETALI DELL'ORTO - 30€

CONTORNI

...QUEL CHE C'È DI GIORNO IN GIORNO - 6€

DESSERT

"IL GIARDINO DI CAMPAGNA": MOUSSE AI LAMPONI, QUENELLE DI RICOTTA DI CAPRA, TERRA AL CACAO E BISCOTTO ALLA MENTA - 10€

BAVARESE AL MANGO E FRUTTI - 10€

TOZZETTI DELLA "NON TRADIZIONE" E VINSANTO - 10€

CREMOSO AL CIOCCOLATO MERINGA, NOCCIOLE, CACAO E CREMA PASTICCERA - 10€

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI:

CROTTIN CHAVIGNOL FERMIER, BAGOSS D'ALPEGGIO, PECORINO DI MOLITERNO
BLU MEDITERRANEO, PECORINO DI FOSSA, MIELI DELL'APICOLTURA GALLI E
CONFETTURA FATTA IN CASA - 20€

LISTA ALLERGENI PRESENTI IN CUCINA DI CUI È POSSIBILE LA PRESENZA NEI NOSTRI PIATTI:

CEREALI E DERIVATI: CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI E DERIVATI

CROSTACEI: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI, PAGURI E SIMILI

UOVA: MAIONESE, FRITTATA, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI E TORTE ANCHE SALATE, GELATI

PESCE: TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN MINIMA PARTE

ARACHIDI: SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN MINIMA PARTE

SOIA: LATTE, TOFU, SPAGHETTI, SALSA

LATTE: YOGURT, BISCOTTI E TORTE, GELATO E OGNI PRODOTTO O ALIMENTO IN CUI VENGA INSERITO

FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI

SEDANO: PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI

SENAPE: SALSE E CONDIMENTI

SESAMO: SEMI USATI PER IL PANE, ALCUNI TIPI DI FARINE

ANIDRIDE SOLFOROSA: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA E SOLFITI

LUPINI: ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI CHE LO CONTENGONO

MOLLUSCHI: CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, CUORE, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA

NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE DEI PIATTI SERVITI CON IL GLUTINE