

## gli Antipasti

Battuta di Angus e crema tiepida di Parmigiano € 14

Insalata di puntarelle, spuma di burrata e acciughe del Cantabrico € 12

Capesante scottate, salsa beurre blanc e spinacini € 14

Tartare di salmone, clorofilla di sedano, crema acida € 14

### Antipasto dell'Osteria

servito al centro del tavolo e per l'intero tavolo con:  
polenta concia, selezione di formaggi e confetture  
moscardini al vino rosso, salsicette nostrane

€ 14 per persona



## i Primi

Zuppa di cipolle in crosta € 14

Pizzoccheri in raviolo € 14

Pappardelle di pasta fresca con sugo di lepre in salmì € 15

Spaghettoni con crema di porri e gamberoni € 14

Risotto al passion fruit, astice e la sua bisque (Min 2 persone) € 18

Fregola sarda con cozze, vongole veraci e salicornia € 14

## **i Secondi**

Costoletta di vitello alla milanese e pomodorini € 22

Sella di maialino da latte cotto a bassa temperatura e patate al rosmarino € 18

Guancia brasata al vino rosso con polenta macinata a pietra € 18

Pescato secondo il mercato, indivia brasata e crema di piselli € 20/22

Polpo croccante, paprika affumicata e purea di melanzane € 18

### **“ Mare CRUDO dell’Osteria”**

scampi del Mediterraneo, gamberi rossi di Mazara del Vallo, ostriche,  
tartare di branzino e tartare di salmone € 28



## **i Dessert**

Strudel caldo e gelato al Braulio € 6

Zabajone montato e gelato alla cannella € 6

Tortino caldo al cioccolato e salsa ai frutti rossi € 6

Cannolo ripieno, salsa al pistacchio e alle nocciole € 6

Sfogliatina con crema chantilly al pistacchio e mirtili € 6

Sorbetti dell’Osteria: mojito, mango, uva fragola e fico d’india € 8

Acqua San Pellegrino e Panna 0,75 lt - € 3

Vino al bicchiere - € 4

Vino al bicchiere di selezione - € 6

**OSTERIA SCOTTI | ristorante | enoteca | aperitivi | regalistica**

*Pranzo: 12-14:30    Cena: 19:30-22:30    per Eventi: sempre aperto*

*Coperto e pane € 3*

**OSTERIA SCOTTI | ristorante | enoteca | aperitivi | regalistica**  
*Pranzo: 12-14:30    Cena: 19:30-22:30    per Eventi: sempre aperto*