

**OSTERIA**  
**•POI TI DICO•**  
**CUCINA, PIZZA E VINO**



## ANTIPASTI

### PANZANELLA | 14

Pomodori cuore di bue, bufala, olive taggiasche, cipolla tropea e acciughe salate

### BATTUTA DI FASSONA

Battuta di Fassona, olio extravergine d'oliva e sale | 14

Battuta di Fassona, burrata e pomodorini confit | 16

### ACCIUGHE FRITTE CON SALSA AIOLI | 16

Acciughe fritte con salsa aioli

### FOCACETTE DI SORI FRITTE CON CRESCENZA | 12 4pz

Con aggiunta di : salame di bovino, patacotto

e prosciutto crudo di parma 24 mesi | 18

## PRIMI

### TAGLIATELLA COZZE E VONGOLE | 16

Tagliatelle, battuto di cozze e vongole, pomodorini

### MALTAGLIATI AL PESTO | 14

Maltagliati al pesto genovese

### AGNOLOTTO | 15

Agnolotti ai tre arrosti e il loro fondo

### RAVIOLI RIPIENO | 16

Ravioli ripieni di verdure al ragù bianco di coniglio

## SECONDI

### POLLETTO ARROSTO | 16

Polletto arrosto alle erbe di Provenza e patate al forno

### GUANCIA DI FASSONA PIEMONTESE FONDENTE | 16

Guancia di fassona piemontese, purè di carote e spinaci piccanti

### POLENTA CON CINGHIALE E RIDUZIONE DI BARBERA | 16

Polenta macinata a pietra del mulino di Piova con cinghiale e riduzione di barbera

### COSCIOTTO DI ANATRA ALLE NOCCIOLE | 18

Cosciotto di anatra alle nocciole su cremoso di patate

### TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA LIGURE | 19

Trancio di pescato del giorno alla ligure

### Pane e coperto 2,5

Se vuoi conoscere gli ingredienti allergeni contenuti nei piatti consulta l'informatica. Le materie prime sono reperite fresche o da fornitori selezionati. I prodotti, a seconda della stagionalità del mercato, potrebbero essere abbattuti o congelati. Le acciughe impanate, la pasta sfoglia, i funghi porcini, i carciofi e la salvia sono prodotti congelati di qualità selezionati per offrire un prodotto sempre di qualità. La pasta fresca è prodotta all'interno della nostra cucina e successivamente abbattuta a -20 per preservarne la qualità. I prezzi sono da intendersi in valuta euro.

## FOCACCIA BY VITTURIN RECCO

+ APEROL SPRITZ

### FOCACCIA AL FORMAGGIO | 9

12,5

### FOCACCIA AL FORMAGGIO E PESTO GENOVESE | 12

15,5

### FOCACCIA PIZZATA | 12

15,5

Pomodoro, capperi, olive e acciughe

### FOCACCIA AL FORMAGGIO ESTIVA | 14

17,5

Fuori cottura pomodori, insalata e olio evo

## PIZZE ALLA PALA

+ APEROL SPRITZ

### MARGHERITA | 8,5

12

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, olio extravergine di oliva e basilico

### BUFALA | 10,5

14

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, olio extravergine di oliva e basilico

### DIAVOLA | 11

14,5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, blu di capra e salame piccante

### ORTOLANA | 10,5

14

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, verdure alla griglia

### PARMA | 13

16,5

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di parma 24 mesi, olio extravergine di oliva e basilico

### COTTO | 14

17,5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, prosciutto cotto riserva e pomodori secchi

### TRICOLORE | 14

17,5

Polpa di pomodoro, burrata, pomodorini confit e pesto (tutto fuori cottura)

### TONNO | 15

18,5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, cipolle rosse e tonno blu

### BRA | 14

17,5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, salsiccia, cipolla e peperoni grigliati (tutto fuori cottura)



