

OSTERIA CARPINETA



Chef: Samuele Salvatori

<i>Lagunitas 35cl bottiglia</i>	€ 5.00
<i>Heineken 33cl bottiglia</i>	€ 3.00
<i>Heineken analcolica 33cl bottiglia</i>	€ 3.50
<i>Genger beer analcolica 33cl bottiglia</i>	€ 3.50
<i>Ichnusa cruda 33cl bottiglia</i>	€ 4.00
<i>Vino bianco frizzante alla spina 1lt</i>	€ 9.00
<i>Vino bianco frizzante alla spina 1/2lt</i>	€ 5.00
<i>Vino bianco frizzante alla spina 1/4lt</i>	€ 3.00
<i>Vino bianco fermo tenuta neri a km 01 lt</i>	€ 9.00
<i>Vino bianco fermo tenuta neri a km 01/2 lt</i>	€ 5.00
<i>Vino bianco fermo tenuta neri a km 01/4 lt</i>	€ 3.00
<i>Vino sangiovese della casa tenuta neri a km 0 1 lt</i>	€ 8.00
<i>Vino sangiovese della casa tenuta neri a km 0 1/2 lt</i>	€ 4.50
<i>Vino sangiovese della casa tenuta neri a km 0 1/4 lt</i>	€ 2.50
<i>Caffè</i>	€ 1.50
<i>Caffè corretto</i>	€ 2.50
<i>Sorbetto al limone</i>	€ 3.00
<i>Amari</i>	€ 3.50

BAR

Acqua minerale San Bernardo 0.75lt	€ 2.50
Bibite in lattina 33cl	€ 2.50
Aperitivi analcolici 20cl	€ 3.50
Coca cola / fanta 33cl bottiglia vetro	€ 3.50
Coca cola 1 lt bottiglia vetro	€ 6.50
Ichnusa bionda alla spina 1lt	€ 9.00
Ichnusa bionda alla spina media 40cl	€ 4.00
Ichnusa bionda alla spina piccola 20cl	€ 2.50
Ichnusa non filtrata alla spina 1lt	€ 11.00
Ichnusa non filtrata alla spina media 40cl	€ 5.00
Ichnusa non filtrata alla spina piccola 20cl	€ 3.00
Hibu entropia 33cl bottiglia	€ 5.50
Hibu dama bianca 33cl bottiglia	€ 5.50
Ceres 33cl bottiglia	€ 4.00
Moretti ipa 50cl bottiglia	€ 5.50
Moretti la rossa 33cl bottiglia	€ 4.50
Moretti la forte 33cl bottiglia	€ 4.00
Corona 35cl bottiglia	€ 4.00
Erdinger 50cl bottiglia	€ 4.00

Il Menù

Gli Antipasti

I Primi

I Secondi

I Contorni

I Dessert

Digestivi, rum e whisky

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio su richiesta

GLI ANTIPASTI

<i>Stracciatella di Bufala con perle d'olio d'oliva, germogli colorati e chips di patate croccanti</i>	€ 12.00
<i>Uovo in cocotte con panna, pecorino ed erba cipollina, accompagnato da crostine di pane</i>	€ 9.00
<i>Bruciatini di pancetta dolce sfumati all'aceto bianco su insalatina riccia, pepe rosa e tozzetti di pane abbrustoliti</i>	€ 9.00
<i>Bouquet di pane dorato con Toma piemontese fondente e spirali di speck del Trentino</i>	€ 9.00
<i>Crostini misti di verdure, formaggi e non</i>	€ 9.00
<i>Panzanella rivisitata alla Toscana con pachino, capperi, cipolla rossa marinata e ciliegie di mozzarella</i>	€ 9.00
<i>Sformatino di melanzane su vellutata di Taleggio D.O.P.</i>	€ 9.00
<i>Tavolozza di formaggi pregiati con salse di degustazione della casa</i>	€ 14.00
<i>Tagliere di salumi stagionati del territorio</i>	€ 13.00
<i>Carpaccio d'oca fumè con misticanza e spicchi all'arancio</i>	€ 14.00

RUM

<i>Rum Dictator Colombia</i>	12 Y	€ 8.00
<i>Appleton Estate Jamaica</i>	21 Y	€ 8.00
<i>Zacapa Guatemala</i>	23 Y	€ 8.00
<i>Diplomatico Venezuela</i>	Riserva	€ 8.00
<i>Presidente Rep. Dominicana</i>	23 Y	€ 8.00

WHISKY

<i>Caol Ila</i>	12 Y	€ 8.00
<i>Oban</i>	14 Y	€ 8.00
<i>Lagavulin</i>	16 Y	€ 8.00
<i>Talisker</i>		€ 7.00

I DESSERT

<i>Cestino al cioccolato con mousse al Philadelphia, lime e marmellata al lampone</i>	€ 6.00
<i>Tartallette di frolla con frutti rossi</i>	€ 5.50
<i>Venere nera</i>	€ 6.00
<i>Stranavoglia al Bergamotto (o lime a seconda della disponibilità) con composta d'arancio e rum bianco</i>	€ 5.00
<i>Crema catalana all'arancio e rosmarino</i>	€ 5.00
<i>Emozione al pistacchio di Bronte</i>	€ 6.00
<i>Coppetta di Yogurt greco, miele e noci con crema al Baileys e sfogliatella croccante</i>	€ 5.50
<i>Bicchiere di mascarpone variegato al caffè</i>	€ 5.00
<i>Zuppa Inglese</i>	€ 5.00

I PRIMI

<i>Cuscinetti al formaggio di fossa, brunoise di San Marzano scottato, spuma di cuore bianco e olio verde profumato alla maggiorana</i>	€ 11.00
<i>Risotto al prezzemolino, sentore di limone, germogli di campo in crema di Grana Padano</i>	€ 13.00
<i>Passatelli con pancettina fumè, asparagi e sensazione al pecorino</i>	€ 11.00
<i>Paccheri al pomodorino, timo e burrata con lardo di colonnata in trasparenza</i>	€ 10.50
<i>Vellutata di zucca con morbido squacquerone e basilico</i>	€ 9.50
<i>Gnocchetti di patate al gorgonzola, spinaci e perle all'aceto balsamico ristretto</i>	€ 10.00
<i>Pici cacio e pepe nero dell'Osteria</i>	€ 10.00
<i>Tagliatelle al ragù di manzo</i>	€ 9.00

I SECONDI

Tomahawk Irlanda alla griglia	€ 45.00 al KG
Spiedini di filetto di manzo ai ferri	€ 18.00
Stai manzo... Oste! <i>Hamburger di manzo, scamorza affumicata, pomodoro a fette, patè di olive nere, bacon croccante, lattuga, senape e basilico</i>	€ 13.00
Bistecca in padella (350 gr circa)	€ 23.00
Finissima di vitello con bouquet di erbe aromatiche	€ 13.00
Coniglietto dell'osteria Carpineta	€ 14.00
Scortichino di manzo su misticanza, pinoli, fossa e aceto balsamico	€ 13.50
Scaloppa di pollo croccante in manto aromatico e salsa al curry	€ 12.00
Salsicce alla griglia	€ 10.00
Tagliata Danimarca al sale grosso (a scelta: rucola, grana e pomodorini)	€ 18.50
I nostri filetti	
Alla Griglia	€ 20.00
Con Porcini	€ 22.00
Al Curry	€ 22.00
All'Aceto balsamico	€ 22.00
Al pepe rosa	€ 22.00
Al pepe verde	€ 22.00
Croccante al sesamo	€ 22.00

I CONTORNI

Caponata di verdure	€ 5.00
Patate al forno dell'Osteria	€ 4.00
Erbette saltate	€ 5.00
Gratinato misto	€ 5.00
Contorni misti	€ 9.00
Insalata mista di campo	€ 5.00