



*Osteria
Zero*



“... nell’universo
culinario
le possibilità
sono gastronomiche...”

SALUMI E FORMAGGI

- 10€ - selezione pregiata dei nostri salumi
- 10€ - prosciutto crudo "Vecchio Sauris"
- 9€ - porchetta di Ariccia
- 10€ - burrata pugliese con culaccia di Parma e piccole misticanze
- 12€ - degustazione di formaggi e confetture

ANTIPASTI

- 12€ - piovra arrostita con soffice di patate, cime di rapa e olive taggiasche
- 12€ - capesante scottate con cremoso al topinambur, insalata di radicchio e crock di guanciale
- 12€ - il "massimo" dell'uovo
- 14€ - battuta di Angus con salsa leggera all'uovo, insalata di radicchio e polvere di liquirizia
- 10€ - sformatino di radicchio al valpolicella con cremoso al Roquefort

PRIMI PIATTI

12€ - spaghetti alla chitarra
con matriciana di gamberi

12€ - linguine di farro...
aglio, olio e peperoncino
seppioline arrostate e cime di rapa

12€ - zuppa di fagioli di Lamon
con insalata di radicchio, musetto e capesante...

12€ - risotto... proposto a voce
con condimento del giorno

12€ - spaghetti alla carbonara

12€ - orzotto mantecato con zucca e radicchio,
taleggio fondente e noci

SECONDI PIATTI

22€ - fresco pescato con verdure di stagione

18€ - gamberoni arrostiti con insalata di finocchio
arancio e pistacchio

20€ - guancia di manzo brasata,
con cremoso di patate e radicchio arrostito

22€ - costoletta d'agnello alla camomilla con purè di
topinambur e cime di rapa

22€ - filetto di angus arrostito
con taleggio fondente e radicchio pancettato

22€ - filetto di angus glassato
con **patate**, patate e **PATATE**

18€ - filetto di angus al rosmarino

contorni da 4 a 6€

