

OSTERIA



Operbacco
OSTERIA VINERIA

Un buon pasto giova molto alla conversazione.

Non si può pensare bene, né amare bene, se non si è pranzato bene

(Virginia Woolf)

Antipasti

Antipasto dell'Operbacco

Carpaccio di vitello marinato alle erbe e vinaigrette di Passion Fruit

Tagliere di salumi tipici con funghetti di bosco sott'olio

Culatello del Berlinghetto e "gocce" di Bagoss

Formaggio di Pezzaze ai ferri, pain brioche e millefiori

Terrina di branzino e salmone con salsa all'oro giallo e menta piperita

Petto di Faraona in crosta di nocciole con sformato di sedano

Primi Piatti

Gnocchetti rossi di patata in fonduta di Bagoss

Risotto improvvisato dall'Operbacco

Tagliatelle grezze con asparagi, pomodorini e bocconcini di speck croccante

Strascinati con capesante, pomodorini e basilico

Trucioli lisci con polpa di storione e zucchine

Solo pasta fresca fatta in casa

Secondi

...di carne

Pluma di Patanegra alla brace

Polenta taragna con porcini trifolati e salamina

Bistecca argentina

Filetto di manzo

Tagliata di manzo o cavallo

Tartara di cavallo

La Fiorentina di cavallo

...di pesce

Salmone al vapore e timballo di riso Venere

Insalatone

✓ VELLUTATA

(insalata mista, pomodori, code di gamberi, carote, sedano, mais, kiwi & ananas)

A RMONICA

(insalata mista, pomodori, bresaola equina, carote, uovo sodo, formaggella, tonno e germogli di soia)

Contorni

Patate al forno

Insalata fresca di stagione

Dessert

Mousse di cioccolato bianco con cuore di lamponi

Crème brulée con salsa di fragole e croccante

Sbrisolona con gelato alla crema

Tortina di mele con uvetta e pinoli

Semifreddo alle vaniglia e amarena

Tortino al cioccolato e crema alla vaniglia

Ventaglio di ananas e gelato alla cannella

Tiramisù

I dessert sono tutti di nostra produzione, ne garantiamo la freschezza e la genuinità, senza l'aggiunta di preparati.

Coperto

Alcuni prodotti secondo la reperibilità delle materie prime potrebbero essere surgelati.