HOSTARIA AL MERCATO
OSTERIA CONTEMPORANEA

STARTERS

CUCULLI with herbs € 8

FRIED PANISSA and Parmesan fondue €10

FRIED RICE CAKE, pine nut sauce and prescinseua €12

BEEF TARTARE, cardoncelli mushrooms, aioli and hazelnuts €16

DAILY RAW FISH, fennel, green apple and citrus* €18

CRISPY FOCACCIA, grilled tongue, green sauce and confit tomato €14

CUNDIGIUN, slow-cooked rabbit and autumn garden €16

SIDES

FENNEL AND CITRUS SALAD € 6

ROASTED PUMPKIN € 6

NEW POTATOES with herbs € 6

FIRST COURSES

TRENETTE with pesto, potatoes and green beans €15

PANSOTI with muretto herbs and walnut sauce €16

MILANESE RISOTTO, ossobuco ragù and brown sauce €18

FETTUCCINE with 30 egg yolks and white farmyard ragù €16

JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, pumpkin, celeriac, cardoncelli mushrooms and dill €14

MAIN COURSES

VEAL MEATBALLS with milk, mushrooms and brown sauce €18

CRISPY PORK BELLY, Jerusalem artichoke, hazelnuts and radicchio €20

CATCH OF THE DAY, roasted pumpkin, black cabbage, caper mayo and lime * €25

CREAMED COD, turnip greens and fried polenta * €22

DESSERTS

TARTE TATIN and prescinseua € 8

CHESTNUT PANNA COTTA, chocolate crisp and pear € 7

ZEPPOLINE, orange crème anglaise € 7

ICE CREAMS and **SORBETS** € 6

Cover €3 - still and sparkling water €2 - coffee €2

Please note that some foods and beverages may contain allergens.
Products subjected to blast chilling, freezing, or thermal processing to ensure safety and quality, in accordance with current regulations.
Please ask the staff before ordering for further information.

HOSTARIA AL MERCATO

OSTERIA CONTEMPORANEA

ANTIPASTI

CUCULLI alle erbette	€ 8
PANISSA FRITTA e fonduta di parmigiano	€10
TORTA DI RISO fritta, salsa ai pinoli e prescinseua	€12
BATTUTA DI MANZO, cardoncelli, aioli e nocciole	€16
CRUDO del giorno, finocchio, mela verde e agrumi*	€18
FOCACCIONA CROCCANTE, lingua grigliata, salsa verde e pomodoro confit	€14
CUNDIGIUN, coniglio in olio cottura e orto autunnale	€16

CONTORNI

INSALATINA di finocchi e agrumi	€ 6
ZUCCA arrosto	€ 6
PATATE NOVELLE alle erbette	€ 6

PRIMI

TRENETTE al pesto, patate e fagiolini	€15
PANSOTI alle erbe di muretto con salsa di noci	€16
RISOTTO alla milanese, ragù di ossobuco e fondo bruno	€18
FETTUCCINE ai 30 tuorli e ragù bianco di cortile	€16
VELLUTATA di **TOPINAMBUR**, zucca, sedano rapa, cardoncelli e aneto	€14

SECONDI

POLPETTINE di vitello al latte, funghi e fondo bruno	€18
PANCIA di maiale croccante, topinambur, nocciole e radicchio	€20
PESCE DEL GIORNO, zucca arrosto, cavolo nero, maionese capperi e lime *	€25
BACCALA' MANTECATO, cime di rapa e polenta fritta *	€22

DESSERT

TARTE-TATIN e prescinseua	€ 8
PANNA COTTA alle **CASTAGNE**, croccante al cioccolato e pera	€ 7
ZEPPOLINE e crema inglese all'arancia	€ 7
GELATI e **SORBETTI**	€ 6

***Coperto* €3 - *acqua naturale e gassata* €2 - caffè €2**

Si informano i clienti che alcuni alimenti e bevande potrebbero contenere allergeni.
Prodotti sottoposti a surgelazione, congelamento o abbattimento termico per garantire la sicurezza e la qualità, conformemente alle normative vigenti.
Si prega di chiedere al personale prima di ordinare per avere relative informazioni.