

RAPA ROSSA	18
TACOS DI POLENTA, carpaccio di rapa rossa, crema al tamarindo, triti RAPA ROSSA ALLA BRACE, limone nero, salsa al dragoncello, blu di capra	
ASPARAGI, FAGIOLINI, TACCOLE, FINFERLI	20
Zuppetta di asparagi fermentati, lime, spiedino di anguilla	
TARTARE DI ASINO E GAMBERI ROSSI DI M.D.V.	26
Focaccia frita, cipollotto all'aceto di riso, maionese alle erbe	
SALMERINO MARINATO	24
Succo di cetrioli alla menta, amaranto, finocchio allo zenzero	
UOVO MOLLE E SCHIUMA DI PARMIGGIANO REGGIANO	18
Briciole di patate, aceto di mela verde	
RISOTTO ZACCARIA	28
Asparagi, piselli, foie gras	
PACCHERI CON FONDUTA DI FINFERLI	25
Salsa al prezzemolo, sfilacci di cavallo, latticello	
SPAGHETTI MANCINI	25
Cipollotto al lemon grass, bottarga, seppia cruda	
PLIN DI CONIGLIO	25
Sedano rapa, pomodorini confit, terra di olive taggiasche, menta	
CARBONARA L'OSTI	20
Guanciale d'Oswaldo, schiuma di uova, polvere di riso venere	
AGNELLO	33
COSTOLETTA, salsa di senape, cicoria ripassata PANCETTA, finferli, salsa di funghi acidula	
MAIALINO 72 ORE	30
Pastinaca alla vaniglia, terrina di patate, daikon fermentato, polvere di lampone	
PICCIONE	40
COSCIA CONFIT, carota e polvere di porcini PETTO E FOIE GRAS, cipolla di tropea marinata, riduzione di arancia	
TRANCIO DI BRANZINO AL FORNO	35
Pure di patate, fagiolini e riduzione di cheviche di peperone, rapa rossa	
STRAECCA DI CAVALLO	30
Intingolo prezzemolo, aglio, ponzu, pomodorini confit Asparagi cotti e crudi, maionese di scampi	

SETTE

Degustazione di sette portate, un percorso che rappresenta l'essenza della nostra cucina
90 € vini esclusi 135 € vini in abbinamento

TACOS DI POLENTA

Carpaccio di rapa rossa, crema al tamarindo, triti

SALMERINO MARINATO

Succo di cetrioli alla menta, amaranto, finocchio allo zenzero

TARTARE DI ASINO E GAMBERI ROSSI DI M.D.V.

Focaccia frita, cipollotto all'aceto di riso, maionese alle erbe

PLIN DI CONIGLIO

Sedano rapa, pomodorini confit, terra di olive taggiasche, menta

RISOTTO ZACCARIA

Asparagi, piselli, foie gras

STRAECCA DI CAVALLO

Intingolo prezzemolo, aglio, ponzu, pomodorini confit
Asparagi cotti e crudi, maionese di scampi

TORTA DELLE ROSE

Nocciola, gelato alla ricotta di bufala

L'OSTÍ
CORVARA

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

Amuse bouche, pane e olio Gretasofia "Tonda Iblea" € 3,00