

## ANTIPASTI

<b>PAPPA E BURRATA</b>	17
Burrata (125gr) "Caseificio Artigiana" con Pappa al Pomodoro	
<b>PUNTARELLE E ACCIUGHE</b>	17
Puntarelle, Aceto di Cidre, Olio Extravergine e Acciughe del Cantabrico	
<b>CARPACCIO ALBESE</b>	19
Carpaccio di Fassona Piemontese, Salsa Tonnata e Nocchie delle Langhe	
<b>BATTUTA AL COLTELLO ALLA FRANCESE</b>	17
Tartare di Controfiletto (100gr) con Capperi, Scalogno, Salsa Worchester, Acciughe, Tabasco e Salsa Serafina	
<b>LINGUA DI VITELLO</b>	18
al Bagnetto Rosso e Pane di Altamura	
<b>TIEPIDO DI POLPO</b>	18
Pomodoro Datterino, Cipolla di Tropea, Olive di Gaeta, Patate e Dressing Serafina	
<b>TROTA SALMONATA</b>	17
marinata agli Agrumi e Bietolina	
<b>PATA NEGRA DEI NEBRODI</b>	23
Pata Negra dei Nebrodi al coltello e Pan de Cristal	
<b>PEPERONI TONNATI</b>	17
Peperoni Spellati ripieni di Salsa Tonnata, Capperi di Pantelleria Fritti ed Erbe	
<b>UOVO E TARTUFO</b>	20
Uovo del Trentino, Fonduta di Castelmagno e Tartufo Nero Uncinatum	
<b>FIORI DI ZUCCA GRATINATI</b>	17
Ripieni di Ricotta di Pecora, Basilico, Acciughe, Parmigiano 24 Mesi e Spinaci	
<b>SANDWICH AL DIAFRAMMA</b>	19
Sandwich al Diaframma di Black Angus e Salsa Speziata	

## OSTERIA SERAFINA

### PRIMI

*"pasta fresca fatta da noi"*

<b>RAVIOLO APERTO</b>	20
Raviolo con Ricotta di Pecora Caseificio Artigiana, Spinacino e Tête de Moine	
<b>LA NOSTRA GRICIA (Minimo 2 Persone)</b>	23pp
Bigoli mantecati in forma di Pecorino con Guanciale Croccante "Azienda Santoro"	
<b>CASONCELLI AL CAPPONE</b>	23
Casoncelli ripieni di Cappone stufato, Toma Piemontese e Sugo d'Arrosto Emiliano Ristretto	
<b>RAVIOLO, PORRO E FUNGHI</b>	24
Raviolo ripieno di Porri alla Brace ed il loro ristretto con Funghi Stagionali Spadellati	
<b>GNOCCHETTI VERDI</b>	24
Gnocchetti di Patate Abruzzesi e Spinaci, Datterino Giallo, Gamberi Rossi e Basilico di Prà	
<b>TAJARIN AL TARTUFO</b>	26
Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Uncinatum	
<b>PACCHERI ALLA GENOVESE</b>	21
Pacchero Benedetto Cavalieri, Ragù con Manzo di Bianca Romagnola e Vegetali	
<b>MILANESE &amp; MIDOLLO</b>	24
Riso "Azienda Agricola Salera" Invecchiato 5 Anni, Pistilli di Zafferano e Midollo di Vitello	
<b>TARTUFO NERO UNCINATUM</b>	11
<i>In aggiunta su tutti i piatti (6/7gr)</i>	

## SECONDI

<b>LA TAGLIATA</b>	26
Tagliata di Manzo Selezionatissima, guarnizione di Cipolle Borettane e Draguncello	
<b>LA COSTINA DI MANZO</b>	27
Costina di Manzo (cotta a bassa temperatura per 36 ore) con Purè di Patata, Tritto di erba cipollina, Peperoncino Fresco, Scalogno e Demi Glace	
<b>FILETTO E DEMI GLACE</b>	33
Filetto di Black Cow grigliato, Demi Glace e Mazzetto Aromatico	
<b>COSTOLETTA ALLA MILANESE</b>	26
Costoletta di Vitello Impanata e Fritta	
<b>MAIALINO SARDO</b>	25
Pancia di Maialino con Topinambur, Cicoria e Fondo D'arrosto	
<b>PESCATO DEL GIORNO</b>	28
(secondo disponibilità con possibilità di scelta)	
- Alla Mediterranea con Patate Abruzzesi, Olive Leccine e Capperi di Pantelleria	
- Alla Carlina: Datterino Confit, Oliva di Nocellara e Funghi Stagionali	
<b>UOVO AL PADELLINO</b>	21
Uovo al Padellino Alla Genovese con crema al Parmigiano, Fungo Di Stagione, Basilico e Pinoli	

### *Fuori Menu*

*In base alla Stagione, Disponibilita e al Sentimento dello Chef*

## CONTORNI

<b>PURÈ DI PATATE</b>	7
<b>PURÈ CON FUNGHI</b>	12
<b>CICORIA RIPASSATA</b>	8
<b>SPINACI ALL'AGRO</b>	7
<b>FUNGHI DI STAGIONE</b>	9/12
<b>PATATE INFORNATE</b>	7
<b>POMODORINI E CIPOLLA</b>	7
..... <b>PURÈ E TARTUFO</b>	14 .....

Consigliamo due portate per commensale a cena

Coperto 4