

ANTIPASTI

PAPPA E BURRATA	18
Burrata (125gr) "Caseificio Artigiana" con Pappa al Pomodoro	
LA CAPONATA	17
Melanzane viola, Salsa al pomodoro, Capperi, Olive, Carota, Sedano e Cipolla	
INSALATA DI PUNTARELLE E FAVETTA	18
Puntarelle affettate con favetta marinata, Ricotta Mustia e Olive Taggiasche	
PEPERONI TONNATI	18
Peperoni Spellati ripieni di Salsa Tonnata, Capperi di Pantelleria Fritti ed Erbe	
MONDEGHILI A L'OSTERIA	17
Vacca Rossa Lombarda, Mortadella Favola, Salsiccia Luganega, Pan Grattato, in accompagnamento con Mayonnaise Senapata	
BATTUTA AL COLTELLO ALLA FRANCESE	23
Tartare di Controfiletto (140gr) con Capperi, Scalogno, Salsa Worchester, Acciughe, Tabasco e Salsa Serafina	
OMBRINA E BOTTARGA	19
Ombrina sfilettata con Insalatina di Finocchio, Bagnetto Verde e Bottarga di Muggine	
CARPACCIO DI POLPO E INDIVIA	19
Polpo pressato con Indivia Belga Arrostita, Pomodori Infornati e Insalatina delle Piane	
PIERINI AL DIAFRAMMA	19
Sandwich al Diaframma di Black Angus e Salsa Speziata	
CARPACCIO ALBESE	21
Carpaccio di Fassona Piemontese, Salsa Tonnata e Nocchie delle Langhe	
PATA NEGRA DEI NEBRODI	25
Pata Negra dei Nebrodi al coltello e Pan de Cristal	
UOVO E TARTUFO	23
Uovo del Trentino, Fonduta di Castelmagno e Tartufo Nero Uncinatum	

OSTERIA SERAFINA

PRIMI

"pasta fresca fatta da noi"

CANNELLONE AI DUE FORMAGGI	23
Ripieno di Ricotta di Bufala, Formaggio Caprino e Spinacino con salsa alle Erbe di cortile	
LA NOSTRA GRICIA (Minimo 2 Persone)	25
Bigoli mantecati in forma di Pecorino con Guanciale Croccante "Azienda Santoro"	<i>per person</i>
AGNOLOTTI DEL PLIN	25
Ripieni ai tre arrosti: Fassona, Coniglio e Suino Nero Piemontese ristretto di Arrosto e Bra	
BOTTONI DI ZUCCA	24
con Fonduta di Toma e Senape in grani	
GNOCCO AGLI SCAMPI E PORCINO	26
Gnocchi di Patata con Porcini, Scampo Porcupine e Prezzemolo	
TAJARIN AL TARTUFO	27
Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Uncinatum	
PACCHERI AL RAGÙ ALLA GENOVESE	23
Pacchero Al Dente "Benedetto Cavaliere", Ragù con Manzo di Bianca Romagnola e Vegetali	
MILANESE & MIDOLLO	25
Riso "Azienda Agricola Salera" Invecchiato 5 Anni, Pistilli di Zafferano e Midollo di Vitello	

TARTUFO NERO 10
In aggiunta su tutti i piatti (6/7gr)

Consigliamo due portate per commensale a cena

SECONDI

LA TAGLIATA	28
Tagliata di Manzo Selezionatissima, guarnizione di Cipolle Borettane, Dragoncello e ristretto d'arrosto	
LA COSTINA DI MANZO	28
Costina di Manzo (cotta a bassa temperatura per 36 ore) con Purè di Patata, Trito di erba cipollina, Peperoncino Fresco, Scalogno e Demi Glace	
FILETTO ALLA BRACE	35
Filetto di Black Cow grigliato, Fondo d'Arrosto all'Emiliana e Mazzetto Aromatico	
COSTOLETTA ALLA MILANESE	35
Costoletta di Vitello Impanata e Fritta accompagnata da Patate infornate	
PANCIA DI MAIALINO E ZUCCA	26
Pancia di Maialino Sardo con Zucca, Ristretto di Mela Cotogna e Prugna	
PESCATO DEL GIORNO	29 / 35
(secondo disponibilità con possibilità di scelta)	
- Alla Mediterranea con Patate Abruzzesi, Olive Leccine e Capperi di Pantelleria	
- In Bardino: Pescato del Giorno con Bietola Stufata e Pure di Sedano Rapa	
UOVO AL PADELLINO	23
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 8

PURÈ DI PATATE
CICORIA RIPASSATA 🍷
SPINACI ALL'AGRO
PATATE INFORNATE
POMODORINI E CIPOLLA
FUNGHI DI STAGIONE 9/12
PURÈ CON FUNGHI 12
..... PURÈ E TARTUFO 14