

ANTIPASTI

PAPPA E BURRATA	17
Burrata (125gr) "Caseificio Artigiana" con Pappa al Pomodoro	
LA CAPONATA	16
Melanzane viola, Salsa al pomodoro, Capperi, Olive, Carota, Sedano e Cipolla	
FIORI DI ZUCCA GRATINATI	17
Ripieni di Ricotta di Pecora, Basilico, Acciughe, Parmigiano 24 Mesi e Spinaci	
PEPERONI TONNATI	17
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	18
Tartare di Controfiletto (100gr) con Capperi, Scalogno, Salsa Worchester, Acciughe, Tabasco e Salsa Serafina	
DENTICE E PATA NEGRA	19
Dentice con Pata Negra, Bottarga di Muggine, Salmorejo e Basilico di Prà	
POLPO ALLA BRACE	19
con Fagiolino, Patata, Olive di Gaeta, Pomodoro Camone, Cipolla di Tropea e Basilico	
PIERINI AL DIAFRAMMA	18
Sandwich al Diaframma di Black Angus e Salsa Speziata	
CARPACCIO ALBESE	19
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	21
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)	25pp
Bigoli mantecati in forma di Pecorino con Guanciale Croccante "Azienda Santoro"	
AGNOLOTTI DEL PLIN AL TOVAGLIOLO	24
Ripieni ai Tre Arrosti: Fassona, Coniglio e Suino Nero Piemontese accompagnati da un ristretto d'arrosto	
RAVIOLONI AL CIPOLLOTTO	23
Ravioli di Pasta Fresca ripieni di Ricotta Salata, Cipollotto Brasato e affumicato con Datterino Infornato e Salvia	
GNOCCHETTI AL GAMBERO	24
Gnocchetti di Patate Abruzzesi, Zafferano, Datterino Giallo, Gamberi Rossi e Basilico di Prà	
TAJARIN AL TARTUFO	26
Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Uncinatum	
PACCHERI AL RAGÙ ALLA GENOVESE	23
Pacchero Benedetto Cavalieri, 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	27
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, Tritto 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	31
Costoletta di Vitello Impanata e Fritta	
MAIALINO SARDO E PESCA SCIROPATA	25
Pancia di Maialino da latte con Pesche Sciropate leggermente Piccanti ed Erbe di Campo	
PESCATO DEL GIORNO	28 / 32
(secondo disponibilità con possibilità di scelta)	
- Alla Mediterranea con Patate Abruzzesi, Olive Leccine e Capperi di Pantelleria	
- In Bardino: Piselli freschi, Cipolla Giarretana e Origano fresco	
UOVO AL PADELLINO	21
Uova del trentino con Bietolina, Pomodoro infornato, Basilico fresco, Datterino infornato e Parmigiano "Vacche Rosse"	

Fuori Menu

In base alla Stagione, Disponibilita e al Sentimento dello Chef

CONTORNI

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