

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	
FIORE DI ZUCCA GRATINATO	18
Ripieno di ricotta di Pecora, Scamorza, Pomodoro Secco e Capperi	
PEPERONI TONNATI	18
Peperoni Spellati ripieni di Salsa Tonnata, Capperi di Pantelleria Fritti, Erbe e Acciughe	
MONDEGHILI A L'OSTERIA	17
Vacca Rossa Lombarda, Mortadella Favola, Salsiccia Luganega, Pan Grattato,	
BATTUTA AL COLTELLO ALLA FRANCESE	22
con Capperi, Scalogno, Salsa Worcestershire, Acciughe, Tabasco e Salsa Serafina (140g)	
CARPACCIO DI RICCIOLA	24
Servito con Cetriolo Carosello, Bottarga di Muggine ed Insalatina delle Piane	
POLPO ALLA SCAPECE	22
Con Patate prezzemolate e Zucchine di Albenga Marinate alla mentuccia Romana, Aceto di Borgogna e Olio Evo	
PIERINI AL DIAFRAMMA	20
Sandwich al Diaframma di Manzo e Salsa Speziata	
CARPACCIO ALBESE	20
Carpaccio di Fassona Piemontese, Salsa Tonnata e Nocchie delle Langhe	
PATA NEGRA DEI NEBRODI	26
Pata Negra dei Nebrodi al coltello e Pan de Cristal	
UOVO E TARTUFO	24
Ovo del Trentino, Fonduta di Castelmagno e Tartufo Nero Uncinatum	

OSTERIA SERAFINA

PRIMI

"pasta fresca fatta da noi"

CANNELLONE AI DUE FORMAGGI	22
Ripieno di Ricotta di Bufala, Formaggio Caprino e Spinacino con salsa alle Erbe di cortile	
LA NOSTRA GRICIA (Minimo 2 Persone)	26
Bigoli mantecati in forma di Pecorino con Guanciale Croccante "Azienda Santoro"	<i>per person</i>
AGNOLOTTI DEL PLIN	23
Ravioli ripieni di Gallina e Bietoline su Fondo Bianco al Cappone e Funghi	
BOTTONI AL CIPOLLOTTO AFFUMICATO	23
Accompagnati da Ricotta Salata, Datterino infornato e Basilico di Prà	
GNOCOCCO AI CALAMARETTI SPILLO	26
Con Piselli di Lumignano, Bisque, Prezzemolo e Limone di Sorrento	
TAJARIN AL TARTUFO	29
Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Uncinatum	
PACCHERI AL RAGÙ ALLA GENOVESE	24
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	29
Tagliata di Manzo Selezionatissima, guarnizione di Cipolle Borettane, Dragoncello e ristretto d'arrosto	
LA COSTINA DI MANZO CON PURÈ	36
cotta a bassa temperatura per 36 ore, Trito di Erba Cipollina, Peperoncino Fresco, Scalogno e Demi Glace	
FILETTO ALLA BRACE	38
Filetto di Black Cow grigliato, Fondo d'Arrosto all'Emiliana e Mazzetto Aromatico	
COSTOLETTA ALLA MILANESE	38
Costoletta di Vitello (500g) Impanata e Fritta accompagnata da Patate infornate	
GALLETTO RUSPANTE AI CARBONI	26
Servito con patata Novella, Cipolla Giarratana e Cucuzzella	
PESCATO DEL GIORNO	29 / 35
(secondo disponibilità con possibilità di scelta)	
- Alla Mediterranea con Patate Abruzzesi, Olive Leccine e Capperi di Pantelleria	
- Alla Trevisana: Pescato del Giorno con Asparagi Verdi, Finocchio alla Brace e Dragoncello	
UOVO AL PADELLINO	24
- Uovo Gratinato con Crema al Trentingrana, Bietole Colorate, Indivia Belga e Fagiolini	

Fuori Menu

In base alla Stagione, Disponibilità e al Sentimento dello Chef

CONTORNI 8

PURÈ DI PATATE
INSALATA VERDE
SPINACI ALL'AGRO
PATATE INFORNATE
POMODORINI E CIPOLLA
ASPARAGI GRIGLIATI 10
FUNGHI DI STAGIONE 9/12
PURÈ CON FUNGHI 12
..... PURÈ E TARTUFO 16

Coperto, Pane e Olive 5

Si invita la Spett.le Clientela a rivolgersi al personale di sala se desidera consultare l'apposito Registro Allergeni (Reg.UE 1169/2011)