

SERAFINA

Osteria

ANTIPASTI

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

PRIMI

"pasta fresca fatta da noi"

RAVIOLO APERTO	20
Raviolo con Ricotta di Pecora Caseificio Artigiana, Spinacino e Tête de Moine	
LA NOSTRA GRICIA (Minimo 2 Persone)	23pp
Bigoli mantecati in forma di Pecorino con Guanciale Croccante "Azienda Santoro"	
AGNOLOTTI DEL PLIN	23
Agnolotti Del Plin ripieni di Fassona Piemontese, Sugo d'arrosto e Fonduta Di Bra	
TORTELLI DI ZUCCA	23
Tortello di Zucca ai Funghi di Stagione e Bagos	
GNOCCHETTI VERDI	24
Gnocchetti di Patate Abruzzesi e Spinaci, Datterino Giallo, Gamberi Rossi e Basilico di Prà	
TAJARIN AL TARTUFO	26
Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Uncinatum	
TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO	20
Tagliolino all'uovo con Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine	
MILANESE & MIDOLLO	24
Riso "Azienda Agricola Salera" invecchiato 5 anni, Pistilli di Zafferano e Midollo di Vitello	

TARTUFO NERO UNCINATUM 11

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

SECONDI

LA TAGLIATA	26
Tagliata di Manzo Selezionatissima, guarnizione di Cipolle Borettane e Draguncello	
LA COSTINA DI MANZO	27
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 E DEMI GLACE	33
Filetto di Black Cow grigliato, Demi Glace e Mazzetto Aromatico	
COSTOLETTA ALLA MILANESE	26
Costoletta di Vitello impanata e frita	
MAIALINO SARDO	25
Pancia di Maialino con Topinambur, Cicoria e Fondo D'arrosto	
PESCATO DEL GIORNO	28 / 31
<i>(secondo disponibilità con possibilità di scelta)</i>	
- Alla Mediterranea con Patate Abruzzesi Olive Leccine e Capperi di Pantelleria	
- Salsa alla Livornese, Funghi di Stagione ed Erba Cipollina	
UOVO AL PADELLINO	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

PURÈ DI PATATE	7
PURÈ CON FUNGHI	12
CICORIA RIPASSATA	8
SPINACI AL BURRO	7
FUNGHI DI STAGIONE	9/12
PATATE INFORNATE	7
POMODORINI E CIPOLLA	7

..... **PURÈ E TARTUFO** 14

Consigliamo due portate per commensale a cena