Menu

Antipasti

Fagottini di Erbazzone € 12,00

Frittelline di baccalà, con salsa agrodolce dell'Osteria € 14,00

Battuta al coltello di Fassona, Tropea all'Aceto Balsamico e nostra maionese al tartufo € 18,00

Carpaccio di Salmone marinato alle erbe di campo su letto di valeriana alla citronette € 16,00

Dalla Dispensa

Salumeria Mista di Nero di Parma a nostra filiera esclusiva € 20,00

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi € 20,00

Gnocco fritto e crescentine e "pesto" da lardo stagionato 1 anno € 5,00

(solo in accompagnamento alla Salumeria)

Parmigiano Reggiano 24 mesi con composta di pere di nostra produzione € 10,00

Primi

Spaghettone alla bisque di crostacei, gamberi, pomodorini e basilico € 18,00

Tagliolino al Ragù di Tonno Rosso € 18,00

Risotto al Parmigiano Reggiano 24 mesi € 16,00

(Tempo di Cottura 13 minuti)

Tagliatella a sfoglia classica al Ragù di Spalla € 14,00

Tortellini della Tina in brodo di Cappone € 16,00

Tortellone di Ricotta e Bieta al Burro e Salvia su crema al parmigiano reggiano € 16,00

Secondi

Polpo, crema di piselli e prosciutto croccante € 20,00

Gazpacho lungo la via Emilia, con calamaretto scottato € 14,00

Tagliata di tonno e brunoise di pomodoro al basilico € 20,00

"Cuore di Noce" razza piemontese alla Griglia (250 gr) € 28,00

Pollo cotto in cbt su letto di misticanza € 16,00

Cotechino dell'Osteria con salsa di carote, zenzero e lime € 16,00

Filetto di maialino alle pere caramellate, croccante di culaccia e aceto balsamico € 20,00

Portate di verdure / Vegetable Sides

Insalata fresca dall'orto € 6,00

Patate gratinate al Parmigiano € 6,00

Verdure grigliate € 6,00

Cipolline Borettane all'Aceto Balsamico € 8,00

Giardiniera della casa € 6,00

Verdure di stagione spadellate (all'aglio, acciuga o peperoncino) € 8,00

Menù del Giorno A Cena

Primo, secondo con contorno, acqua, caffè con biscotteria e coperto

€ 32,00

Piatto Unico a Pranzo

Primo, secondo con contorno, acqua, caffè con biscotteria e coperto

€ 24,00

English Menu

Starters

Erbazzone pastry parcels € 12,00

Salt cod fritters with the Osteria's sweet-and-sour sauce € 14,00

Hand-cut Fassona beef tartare, Tropea onion with balsamic vinegar and our truffle mayonnaise € 18,00

Herb-marinated salmon carpaccio on a bed of lamb's lettuce with citronette dressing € 16,00

From the Pantry

Mixed cured meats from our exclusive Nero di Parma supply chain € 20,00

24-month aged Parma ham € 20,00

Gnocco fritto, crescentine and seasoned lardo spread € 5,00

(only available with the cured meats selection)

24-month aged Parmigiano Reggiano with our homemade pear compote € 10,00

First Courses

Spaghetto pasta with shellfish bisque, prawns, cherry tomatoes and basil € 18,00

Tagliolini with bluefin tuna ragù € 18,00

Risotto with 24-month aged Parmigiano Reggiano € 16,00

(Cooking time 13 minutes)

Classic tagliatelle with shoulder ragù € 14,00

Tina's tortellini in capon broth € 16,00

Ricotta and Swiss chard tortelloni with butter and sage on a Parmigiano Reggiano cream € 16,00

Main Courses

Octopus, pea cream and crispy cured ham € 20,00

Sliced tuna steak with basil tomato brunoise € 20,00

Classic souce tomato in Emilia, with squid € 18,00

Grilled "Cuore di Noce" Piedmontese beef (250 g) € 28,00

Chicken baked in parchment with sautéed vegetables and mustard mayo € 16,00

Osteria cotechino accompanying with carrot and ginger souce € 16,00

Pork fillet with caramelized pears, crispy culaccia and balsamic vinegar € 20,00

Vegetable Sides

Fresh garden salad € 6,00

Parmesan-gratin potatoes € 6,00

Grilled vegetables € 6,00

Borettane onions with balsamic vinegar € 8,00

Seasonal giardiniera € 6,00

Seasonal sautéed vegetables (with garlic, anchovy or chili pepper) € 8,00

Dinner Set Menu

First course, main course with side dish, water, coffee with biscuits and service charge

€ 32,00

Lunch Single Plate

First course, main course with side dish, water, coffee with biscuits and service charge

€ 24,00

Kids' Menu

Pasta with butter, meat ragù or tomato sauce € 10,00

Grilled chicken with roast potatoes € 12,00

Service € 3,00

Water € 3,00

Coffee € 2,50

Some dishes may contain ingredients that we have frozen ourselves.
All our bread is homemade using whole flours from selected grains.
All our egg pasta is handmade.
All our cured meats come from our exclusive supply chain of free-range Nero di Parma pigs,
naturally cured and artisanally processed.
All our beef and pork come from pasture-raised farms.
An allergen table is available on request from the dining room staff.
All our dishes are prepared to order and require their proper time;
the table is a moment of calm and enjoyment—please take your time...