



PIATTI D'OSTERIA

Lonza tonnata alla vecchia maniera	8 €
Acciughe mediterranee al verde	7 €
Patè di fegato di vitello alla milanese con composta di agrumi	7 €
Lingua  in salsa verde	6 €
Insalata di trippa  tiepida	7 €
Caponata di melanzane	5 €
Petto d'oca croccante, uova di quaglia, insalata soncino con riduzione di aceto balsamico	8 €
Cotoletta di lonza in carpione con zucchine	8 €
Il cappuccio del Magutt (crema di robiola di Pandino)	6 €
Salva con mostarda di agrumi	5 €
Caprino sott'olio con bacche di ginepro e alloro	5 €

 Presidio Slow Food

Coperto 3 €

L'Osteria invita a comunicare le eventuali intolleranze o allergie alimentari.
Il libro degli allergeni è consultabile su richiesta

LE NOSTRE SELEZIONI

MISTO MILANESE

12,5 €

Crema di robiola di Pandino, Petto d'oca affumicato di Vigevano, Salva cremasco con mostarda d'agrumi e zucchine in carpione

I PRESIDI SLOW FOOD

12,5 €

Salame pezzente dei Monti materani, Tarese della Val d'Arno, Capocollo di Martina Franca, Vezzena

prodotto da: Sapori mediterranei (MT) | Andrea Fantechi (AR)
Romanelli (TA) | caseificio Altipiani del Vezzena - Lavarone (TN)

MISTO VAL D'ORCIA

11 €

Finocchiona, Salame d'Orcia, Filetto di lombo, Soppressa alla vaniglia e Pecorino di Pienza

prodotto da: Salumificio Angelini Remo di Trequanda (SI)

MISTO SAURIS

12 €

Prosciutto crudo, Ossocollo, Speck, Salame

prodotto da: Prosciuttificio Wolf di Sauris (UD)



 Presidio Slow Food

Produttori:




Lingua da macelleria Cazzamali - Romanengo (CR)

Trippa da macelleria Cazzamali - Romanengo (CR)

PRIMI PIATTI

Tortelli al formaggio d'alpeggio con dadolata di mele e Vezzena 	12 €
Tagliatelle alle verdure estive con crema di taleggio	10 €
Risotto con zucchine, fiori di zucca e stracchino	12 €
Paccheri al pomodoro e salame pezzente 	10 €

SECONDI PIATTI

Carni crude e marinate: battuta e marinata di manzo della Granda,  gallina alla De Stefani	18 €
Battuta di manzo della Granda  con acciughe, capperi e cipollotto (150 g)	16 €
Marinata di manzo della Granda 	16 €
Coppa di maiale all'arancia ripiena di prugne, pistacchio e salsiccia con invidia saltata	16 €
Tris di verdure: millefoglie di melanzane con purea di ceci, cialda di pane croccante con scarola ripassata e flan di zucchine e zenzero	14 €

 Presidio Slow Food

Produttori:

Vezzena da caseificio Altipiani del Vezzena - Lavarone (TN)

Salame pezzente da Sapori mediterranei (MT)

Manzo della Granda da macelleria Cazzamali - Romanengo (CR)

MENU

LA CENA DEL TRENO

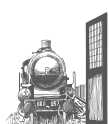
La nostra ricerca si è mantenuta costante nel tempo e a sostegno di questo percorso proponiamo "Presidi Slow Food", progetti di salvaguardia e valorizzazione di prodotti di qualità in via d'estinzione, prodotti di prossimità, e selezioniamo specialità di produttori che operano con cura nel settore gastronomico.

FORMAGGI

Un, due, tre... Stalla Salva di Pandino con mostarda di agrumi, Caprino sott'olio della Valsassina, Crema d Robiola di Pandino	11 €
Misto di formaggi erborinati	13 €
La nostra selezione di formaggi accompagnata da miele di castagno e marmellata di fichi	13 €
Misto di formaggi di capra	15 €

DOLCI

Torta di robiola cremasca ai frutti di bosco	7 €
Pesche all'amaretto cotte nel moscato d'Asti	7 €
Dolce del giorno	7 €
Gelato al pistacchio e peperoncino	6 €
Sorbetto al melone	6 €



OSTERIA DEL TRENO

L'OSTERIA & LA SALA LIBERTY