

Öosteria

Per cominciare..

- Uovo in camicia, fondue di pecorino e Asparagi** 14
Base di cialda croccante, Uovo pochè, fonduta di Pecorino di grotta e Julienne di Asparagi spadellati (Uova, latticini, glutine)
EN- Poached egg with pecorino fondue, with Asparagus
- Gamberi mandorlati** 14
Gamberi in panatura di mandorle accompagnati dalla nostra maionese allo zenzero (Crostacei, glutine, frutta a guscio, uovo)*
EN-Almond crusted Shrimps served with our Ginger Mayo
- Battuta di fassona e Castelmagno** 12
Tartare di fassona condita olio sale e pepe dressing senape, miele, scaglie di castelmagno e i nostri Micro-green
(latticini)EN- "Fassona race" Beef Tartare dressed with Olive Oil, Salt, Black Pepper, Mustard, Honey, slices of Castelmagno and served with our Microgreens
- Sashimi di Salmone fumè** 15
Salmone Norvegese, affumicato direttamente in Oosteria con legno di Faggio, Salsa di Sedano rapa, Pepe di Sichuan e Pane Carasau
(glutine)
EN-Norwegian Salmon homemade smoked, Celeriac Cream, Sichuan pepper and Carasau bread
- Panissette e Gamberetti (alla seconda)** 14
Gamberi rosa sgucciati e cotti al vapore, panissa in due consistenze e composta di Topinambur (Crostacei)
EN- Pink Shrimps, panissa in two different ways (fried and natural with Olive oil and salt) and sunchoke jam
- Continuando con...**
- Pappardelle integrali al ragù bianco di vitello** 13
Pappardelle integrali accompagnate con un ragù bianco di vitello
(glutine, uovo, sedano)
EN- Fresh brown pappardelle with white veal ragout
- Gnocchi con Pesto di Pistacchio e Totanetti** 14
Gnocchi con Totanetti Novelli spadellati e Crema di Pistacchio
(glutine, uovo, frutta a guscio)
EN-Homemade Gnocchi with baby squid and pistachio cream
- Tortelli di Topinambur e Crostacei** 16
Tortelli di Topinambur profumati alla Maggiorana con Bisque di Crostacei
(Glutine, uovo, crostacei)
EN-Marjoram homemade Ravioli filed with Sunchoke in Mantis shrimp sauce
- Fregola Sarda con Cozze e Crema di Carote BBQ** 14
Pasta di grano duro tostato con ragù di cozze sgucciate e crema di Carote abbrustolite
(Glutine, uovo, molluschi) EN-
Toasted Sardinian pasta in grains with Mussels and roasted Carrots cream
- Tagliolini neri con Carciofi e Arselle** 16
Tagliolini di pasta fresca al nero di seppia fatti in casa con Carciofi e Arselle
(Glutine, uovo, crostacei)
EN-Homemade fresh black tagliolini pasta with Clams and artichokes

Baccalà in olio-cottura

16

Filetto di baccalà in olio cottura cotto a bassa temperatura con crema di patate e spinaci spadellati (Pesce, sedano)

EN-Fillet of Cod fish cooked in low temp served with a Potatoes and spinach salted in pan

Pluma di maiale iberico BBQ

21

Taglio pregiato di maiale iberico cotto a bassa temperatura e terminato al barbeque, con patate al forno e salsa al Ribes Nero

EN-Fine cut of Iberian Pork cooked at low temp and finished on the BBQ, served with roasted Potatoes and Black Currant sauce

StarDuck

19

Petto d' anatra alla Wellington (in crosta di sfoglia) con jus A.C.E. (glutine)

EN-Goose brest Wellington (crust of puff pastry) with orange/carrot/lemon juice

Le 3 P del calamaro

18

Calamaro rosticcato su crema di Peperoni arrostiti, Patate cubettate e caramellate e Pak Choi spadellato

En-Roasted Squid on a Cooked Pepper Cream, diced potatoes caramelized and Pak Choi cabbage salted in pan

Il Vitello ai Carboni

18

Vitello cotto a bassa temperatura e finito al BBQ, servito con Carciofi in umido

EN-Veal cooked at low temperature and finished in BBQ, served with stewed Artichokes