

Osteria Italia

Primi

RISOTTO ALLA MILANESE CON SALSICCIA

Riso Carnaroli al sapore di zafferano e salsiccia *l €10

RAVIOLI VALTELLINESI

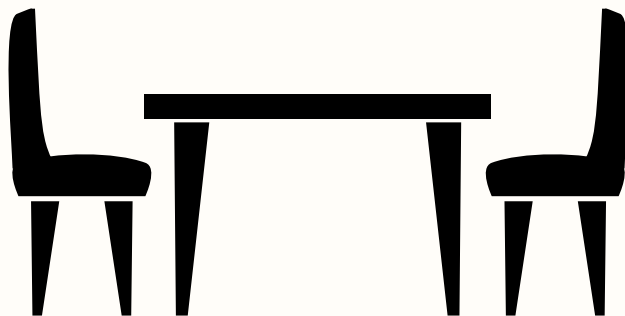
Ravioli di pasta saracena fresca con ripieno di formaggio Casera *l,g,u €11

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Tagliatelle di pasta fresca al ragù* l,g,u,s €10

ZUPPA DI CIPOLLE

Classica e saporita *l,g €10



Osteria Italia

Secondi

MONDEGHILI CON POLENTA

Le polpettine di carne aromatizzate con aglio, noce moscata e formaggio, impanate e fritte in burro *l,g,u

€15

UCCELLINI SCAPPATI CON POLENTA

Involtini di lonza con ripieno di formaggio, pancetta e salvia, rosolati e serviti con polenta *l

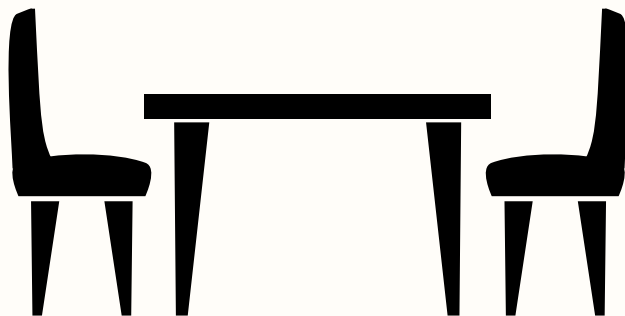
€15

SALAME NOSTRANO SCIATT E SONGINO

Tipiche croccanti frittelle di grano saraceno con cuore di formaggio *l,g €15

FORMAGGI DELLA VALSASSINA

Formaggi lombardi selezionati con polenta *l €15



Osteria Italia

Contorni

PATATE FRITTE*

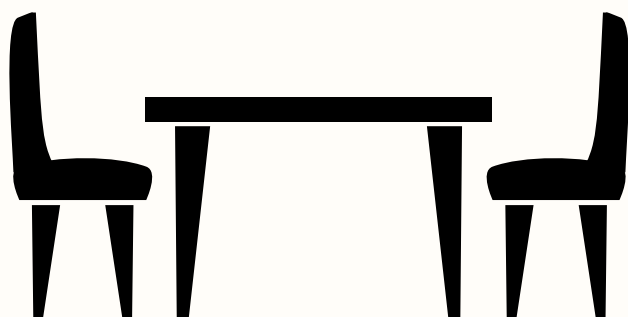
Il contorno sfizioso €5

GIARDINIERA APPETITOSA

La giardiniera in versione gustosa agrodolce *s €5

CIPOLLE CARAMELLATE

Fino a disponibilità €5



Osteria Italia

Dolci

TORTA AL CIOCCOLATO

Tenerina cioccolatosa fondente *l €5

ZABAIONE

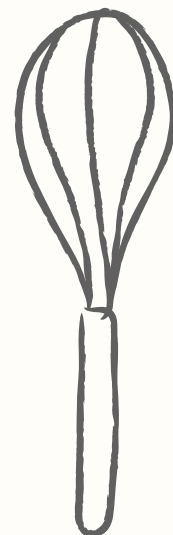
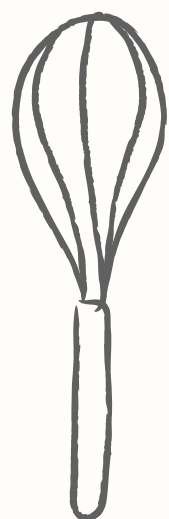
Come ricetta comanda servito con biscottini *l,g,u €5

PAN DE MEJ

Il tortino croccante dolce tipico lombardo da ammorbidire con il passito *l,g,u €5

MELA DELL'OSTERIA

Tris di mela cotta, zabaione e cannella *u €5



Coperto € 1

*Allergeni: L latticini G glutine U uova S sedano F frutta a guscio

Osteria Italia

VINI ROSSI

Bonarda San Zeno	16
Rosso di Valtellina Nera	16
Sassella Nera	19
Valp.Ripasso Aristocratico	19
Lagrein	19
Bolgheri Rosso	25
Amarone Bennati	60

VINI BIANCHI

Pinot	16
Prosecco Amanti	18
Rosé Agriverde Cuvée	18
Franciacorta Ferghettina	35

BEVANDE

Birra 33cl	4
Coca cola 33 cl	3
Liquori e grappe	3
Acqua	2
Caffè	2

