

Osteria
San Maurizio

L' Esecuzione di una Cucina Semplice e Comprensibile
Attraverso una Sintesi di Tradizione e Modernità con una
Ricerca Minuziosa di Materie Prime Del Territorio

Lo Chef Diego Mancin
La Maitre di Sala Cinzia Di Caprio
Il Sommelier Mattia Stipo
E tutto lo Staff

Vi Danno il Benvenuto

La Nostra è una Cucina Completamente Espressa, Non ci Mettete
Fretta e Esprimeremo il Meglio.
Vi Chiediamo in precedenza di Farci Sapere di Allergie o
Intolleranze Alimentari

Coperto: 4
Acqua : 3
Caffè Normale: 1,50
Caffè e Dolcetti: 3

www.osteria-sanmaurizio.it

osteriasanmaurizio@gmail.com

Per garantire la massima salubrità dei cibi alcuni alimenti sono
trattati con la tecnologia del freddo

Ponte Vecchio

Vitello Tonnato
Il Plin al Brasato di Fassona e sugo d'Arrosto
Sotto Filetto di Vitello, Sedano Rapa, Nebbiolo e Churros Salati
Il Bonnet

38 Euro a Persona escluso di Bevande e Coperto

Horto

Tortino di sedano Rapa e Timo
Tortellone di Barbabietola, Ricotta e Porcini
Cavolfiore al Pepe Verde
1 Dolce a Scelta

36 Euro a Persona escluso di Bevande e Coperto

Morgana

Cape Sante Scottate, Gambero, Romanesco e Liquirizia
Pacchero Ricotta Frutti di Mare e Salsa al Caciucco
Il Pescato del Giorno
1 Dolce a Scelta

48 Euro a Persona escluso di Bevande e Coperto

Pausa Pranzo

Dal Lunedì al Venerdì a Pranzo Vi Proponiamo la Possibilità di Poter Avere 2 piatti decantati a voce a 20 Euro Escluso di Bevande e Coperto

Dal Lunedì al Venerdì a Pranzo 2 Piatti a 20 euro escluso di Bevande e Coperto

Antipasti

Tart Tatin di Sedano Rapa e Timo

Celeriac and Thyme Tarte Tatin

14

Carciofo Cacio e Ova

Artichokes, Pecorino cheese and Eggs

14

Cape Sante , Gambero, Romanesco e Liquirizia

Scallops, Prawns, Romanesco and Licorice

16

La Battuta a Coltello, Aglio Nero, Crema di Porcini e Zucca Marinata

Beef Tartare, Black Garlic, Porcini Mushrooms and Marinated Pumpkin

16

Lumache alla Calabrese, Cremoso di Pignoletto Rosso

Braised Snail with Pignoletto Rosso Polenta

15

Per info e Prenotazioni Chiama il 3895592205

Primi Piatti

Risotto Burro Grana Padano e Coda alla Vaccinara

Risotto , Butter, Grana Padano and Oxtail

15

Tagliatella Ragù Bianco di Trippa, Aceto Balsamico e Bottarga

Home Made Tagliatelle, Tripe Ragù, Balsamic Vinegar and Bottarga

12

Tortello Zucca, Amaretto, Salvia e Mostarda

Pumpkin, Amaretti Biscuits, Sage and Mustard Tortelli

14

Pacchero Ripieno, Frutti di Mare Ricotta e Salsa al Caciucco

Paccheri, Ricotta Sea Food and Caciucco Sauce

16

Tortellone Barbabietola, Ricotta, Porcini e Beurre Blanc

Beetroot Tortello, Ricotta Cheese Porcini Mushrooms and Beurre Blanc

15

Per info e Prenotazioni Chiama il 3895592205

Secondi Piatti

Mare Nostrum

Il Pescato che Troviamo ogni Giorno al Mercato

The Fish we Found every day in the Market

20

Il Trancio d'Ombrina Cime di Rapa, Nduja e Beurre Blanc

Oven Rost Croaker, Turnip Green, Nduja and Beurre Blanc

18

Sotto Filetto di Vitello, Sedano Rapa, Nebbiolo e Churros Salati di Polenta

Veal Sirloin, Celeriac Purè, Nebbiolo Wine and Polenta Salted Churros

16

Petto d'Anatra Il suo Fegato, Pastinaca al Miele di Tartufo e Cavolo Nero

Pan Fried Duck Breast, Honey Truffle Parsnips and Cavolo Nero

19

La Bistecca di Cavolfiore al Pepe Verde

Cauliflower Steak with Green Pepper Sauce

16

Per info e Prenotazioni chiama il 3895592205

1 Dolci

Il Bonnet

The Classic Bonnet

8

Cre moso alla Nocciola, Arancia e Cioccolato Fondente

Hazelnuts, Orange and Dark Chocolate Mousse

8

Sformato al Panettone e Mascarpone, Gelato allo Zabaglione e Gel di Canditi

Panettone and mascarpone Cheese Timbale, Zabaione Ice Cream and Candied Fruit Gel

8

Bavarese alle Castagne, Caramello, Pere Sciropate e Soffice al Cacao

Chestnuts, Caramel, Pears and Cocoa Bavarian

8

Semifreddo al Miele, Zuppa Tiepida di Mele e Cannella

Honey Par Fait, Apple and Cinnamon Worm Soup

8

Per info e Prenotazioni Chiama il 3895592205

