

Osteria Sasso Corbaro – Take Away 2021

Le nostre proposte:

Antipasti

Battuta di filetto di manzo CH, cubetti di formaggio Pontino fritti in farina di polenta

22.-

Terrina di fegato d'anatra Pere e nocciole del Piemonte, pane Brioche vanigliato

24.-

Crudo di mare, Tonno saku e Carabineros , alga wakame e avocado

26.-

Primi piatti

Ravioli del Plin, alla coda di bue e scaglie di Piora

22.-

Crespella ripiena, agli asparagi

18.-

Piatti forti

Branzino della Bretagna all'amo, Patata dolce e taggiasca disidratata

32.-

Guancetta di vitello CH, stufata, purea di patate e carota brasata al timo

26.-

Dessert

Mousse al cioccolato 70% meringhe e frutti di bosco

10.-

Millefoglie al cacao, crema Saint Honoré

10.-

Champagne della settimana

Dom Perignon 2010 – fr 185.-

Ruinart Balnc des Blancs – fr 98.-

Champagne Sauvage – fr 75.-

Per un servizio adeguato e puntuale, lasciate i vostri dati o chiamate entro le ore 11.00 allo 091 825 55 32 oppure allo 079 758 11 49 osteriasassocorbaro@gmail.com

