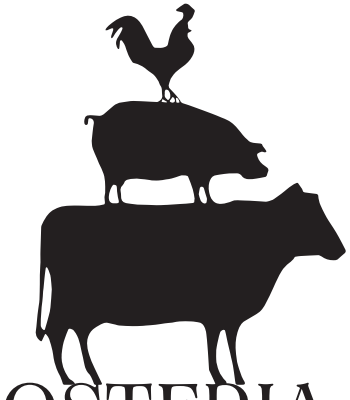

OSTERIA DEL CONTE

La buona cucina è come l'amore. Le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici e dalla passione. Il segreto è il rispetto delle materie prime e la scelta di prodotti stagionali... la cottura è il nostro segreto, eseguito tutto al momento, l'attesa servirà a donare un piatto eseguito alla perfezione, una delizia per il palato.

DEGUSTAZIONE

LA TRADIZIONE

Salame bergamasco con polenta

I nostri casoncelli

Guancia di vitello brasata e polenta rostrato rosso

Dolce

Vini esclusi — 45

LA TERRA

Menu degustazione in 5 portate

Vini esclusi — 60

IL MARE

Menu degustazione in 5 portate

Vini esclusi — 70

Menu degustazione consigliati a tavolo completo

ANTIPASTI

Prosciuttino di coniglio, zucca, finocchi, sciatt e melograno	18
"Il crudo"... tonno rosso, ostriche Kys, gamberi di Mazara, branzino, salmone, scampo, calamaro e baccalà	30
Carciofo a sorpresa gratinato con fontina d'alpeggio	18
Foie gras d'oca, fichi mostardati, pan brioche e gel al passito di Pantelleria	22
Tartare di Fassone “selezione Cazzamali” puntarelle, panzanella, acciughe e perlage al tartufo	20
Insalatina tiepida di mare con seppia, polpo, gamberi e scampo	22
Antica pancetta cotta "La Giovanna", funghi Shiitake, patate cristallo e maionese alla senape	18
Piatto vegetale: 10 verdure di stagione in diverse cotture	15

Piatto vegetariano

Coperto & servizio 3 euro

PRIMI

Gnocchetti di castagne, radicchio tardivo, gamberi e robioletta	20
Ravioli di guancetta di vitello, crema di barbabietola e sugo di arrosto	18
Spaghetti "Senatore Cappelli", cacio e pepe rosa e puntarelle	17
Paccheri di Gragnano ai crostacei del Mediterraneo, zucchine e scorza di limone d'Amalfi	22
Lasagnetta croccante di carni bianche, fonduta di sola e broccoletti	18
Riso "Pila vecia", zucca, zafferano e gocce di Plaisentif	19
Zuppetta di topinambur e porcini	17

SECONDI

Zuppa di pesce del Mediterraneo, scorfano, triglie, orata, spigola, tonno, conchiglie e gamberi	35
Tempura di calamari, gamberi, rombo, spuma di panna acida e crema di peperonata	28
Capesante bardate di guanciale, crema di zucca, crumble di mandorla e dressing di scarola	25
Controfiletto di cervo, salsa al porto, polenta rostrato rosso e cavolo all'olio evo	29
Stracotto di vitello, duxelles di porcini e purè di patate	26
Branzino 1200 gr ca.	x 3 pers. 84
Orata 900 gr ca	x 2 pers. 56
Pescato all'amo del giorno	all'etto 9

SELEZIONE DI CARNI

Tartare di Fassone "selezione Cazzamali" puntarelle, panzanella, acciughe e perlage al tartufo — 20

Tagliata di manzo piemontese, patate ratte, caponata e sugo d'arrosto — 29

La milanese del Conte — 28

Filetto di fassone alla plancia, porcini, chips novelle, chutney di cipolla di Tropea e lamponi — 35

FELICITA FANTINO I FORMAGGI

La Selezione — 20

MENÙ SENZA GLUTINE

Per ogni piatto del menu lo chef ha creato l'alternativa senza glutine al fine di garantire per tutti i nostri clienti la giusta ospitalità.

ALLERGENI:

In caso di intolleranze alimentari si prega di avvisare il personale poiché negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | Crostacei e prodotti a base di crostacei | Pesce e prodotti a base di pesce | Uova e prodotti a base di uova | Arachidi e prodotti a base di arachidi | Soia e prodotti a base di soia | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | Sedano e prodotti a base di sedano | Senape e prodotti a base di senape | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | Lupini e prodotti a base di lupini | Molluschi e prodotti a base di molluschi.

OSTERIA
DEL
CONTE

Tutti i nostri prodotti vengono sottoposti a rigidi trattaemnti per salvaguardarne freschezza e genuinità attraverso l'uso dell'abbattitore.

Le nostre ricette sono tutte eseguite con prodotti stagionali e freschi, qualora non fosse possibile ci riserviamo la lavorazione di prodotti surgelati.