

OSTERIA LA SALITA

MENU PIATTI DA PORTAR VIA / TAKE AWAY

ANTIPASTI

Carne cruda battuta al coltello con mousse di caprino
Knife-cut raw meat served with a goaty-cream mousse € 6,00

Vitello tonnato alla moda antica
Traditional roast veal served cold with tuna mayonnaise € 6,00

Tortino di porri e patate con leggera bagna caoda
Leeks and potatoes pie with a light anchovies – garlic sauce € 6,00

Polenta croccante con baccalà al latte, cipolla rossa di Tropea e parmigiano
Crispy polenta with cod cooked in milk, Tropea red onions and Parmigiano cheese € 6,00

PRIMI

Ravioli del plin al sugo d'arrosto
Homemade "plin" (pinched in Piedmont dialect) Ravioli stuffed with meat and served with a pot roast sauce € 6,50

Tagliolini con ragù di salsiccia
Homemade Tagliolini with sausage ragout € 6,00

Crema di zucca con crostini di pane al rosmarino
Pumpkin soup with rosemary croutons € 6,00

Pasta fresca da cuocere a porzione
Homemade pasta to be cooked (per portion) €. 2,50

Salsa per pasta a porzione
Sauce for pasta (per portion) €. 1,50

SECONDI

Scottata di Fassone Piemontese con contorno
Sliced Fassone beef slightly grilled with vegetables € 9,00

da cuocere / *to be cooked* € 7,50

Stracotto di vitello al pomodoro e vino rosso con contorno
Veal stew with tomato sauce and red wine served with vegetables € 9,00

Cotechino laccato al vin brulé su purea di patate
"Cotechino" (type of Italian pork sausage) coated with mulled wine and served on mashed potatoes €. 9,00

Selezione di formaggi con miele e composte
Cheese selection with homemade honey and compote € 8,00

Contorno o insalata mista
Vegetables or mixed salad € 3,00

DESSERT

Cuore caldo al cioccolato con gelato al marsala
Hot chocolate pie with a heart of melting dark chocolate, served with marsala ice cream € 4,50

Panna cotta alle castagne con salsa ai cachi
Chestnut panna cotta with persimmon sauce € 4,50

Raviolo di sfoglia ripieno di composta di mele e amaretti servito con gelato al fiordilatte
Pastry raviolo stuffed with apple compote and amaretti cookies served with fiordilatte ice cream € 4,50

Pane (10 pagnotte) / *Bread (10 loaves)* € 2,00

Grissini (gr. 200) / *Breadsticks* € 4,00

Tutti i cibi sono di nostra produzione.

Alcuni di essi vengono abbattuti a bassa temperatura secondo quanto previsto dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

All dishes are homemade.

Some of them should be frozen as required by sanitary regulations

Via Marconi 2/A – Tel. 0173 787196