CARLO e TINA

OSTERIA

MENÙ

La nostra cucina è SEMPLICE e CONTEMPORANEA,

Siamo legati al TERRITORIO,

alle TRADIZIONI e alla STAGIONALITÀ

I Classici dell'Osteria

Tonno di coniglio, maionese all'acciuga, polvere di capperi e insalatina con selezione di erbe stagionali — 16
Rabbit in olive oil, salad whit aromatic herbs and anchovy mayonnaise
3 | 4 | 10

Nastrini al "plin", burro salvia e Parmigiano Reggiano, sugo d'arrosto — 18
Home made beef ravioli, butter, parmigiano, sage and meat sauce
1 | 3 | 7 | 9 | 12

Guanciola di maiale brasata all'erbaluce, purè di patate e scalogni glassati — 26
Braised cheek pork, mashed potatoes and shallots
7 | 9 | 12

Selezione di Formaggi — 20
Cheeses selection
7 | 10

Antipasti

Carpaccio di barbabietola arrosto, blu di capra e nocciola — 16
Roasted beetroot carpaccio, goat blue cheese, and hazelnut
7 | 8

Uovo in camicia, zucca, crumble di amaretto e mostarda — 16
Poached egg, pumpkin, amaretto crumble, and mostarda
1 | 3 | 7 | 8 | 10

Animelle di vitello fritte, sedano rapa e maionese al miso — 16
Fried veal sweetbreads, celeriac, and miso mayonnaise
1 | 3 | 6 | 9

Primi

Ravioli di patate, bagna caoda leggera e crumble di pane di segale — 18
Potato ravioli with garlic and anchovy sauce and a rye bread crumble
1 | 3 | 4 | 7 | 8

Maltagliati cotti nel siero, cozze e polvere di foglie di fico — 18
Maltagliati pasta cooked in buttermilk, mussels, and fig leaf powder
1 | 3 | 7 | 14

Risotto al radicchio, fonduta di taleggio stagionato e radicchio marinato, MINIMO per due persone — 18
Radicchio risotto with aged Taleggio fondue and marinated radicchio, minimum for two people
7 | 12

Secondi

Cottage Pie di tapulone, con purè gratinato al Monte 27 — 26
Dunkey Cottage Pie, gratineed whit Monte 27 Cheese
3 | 7 | 9 | 12

Polpo arrosto, insalata di carote e topinambur, salsa agrodolce di carote — 26
Roasted octopus, carrot and sunroot salad, sweet and sour carrot sauce
14

Funghi cardoncelli brasati, polenta al forno e parmigiano — 22
Braised cardoncelli mushrooms, baked polenta, and parmigiano
7

La Nostra Storia

CARLO e MARTINA,
lui toscano lei piemontese si incontrano nel 2015 ad Alma, la scuola di cucina di Gualtiero Marchesi.
Dopo essersi diplomati fanno esperienza in ristoranti di alto livello fino a quando decidono che è arrivato il momento di portare in tavola le proprie idee con un nuovo progetto: la loro OSTERIA a Maggiora.
Dopo sei anni si imbarcano nella ristrutturazione di una corte del 1500 ad Ameno, dove trasferire attività e casa.

Ognuno porta le tradizioni della propria terra,
Toscana e Piemonte,
con l'idea di fare una cucina semplice e curata dove le materie prime di qualità sono protagoniste.

Qui in base agli ingredienti stagionali che la natura offre
Carlo e Martina si impegnano a fare tutto rigorosamente in casa,
dal pane, alla pasta ai dolci,
per offrire ai loro ospiti
piatti freschi e genuni e farli sentire a casa.

• Caro Ospite, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari può chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.
• Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

Tabella Allergeni

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

CARLO e TINA

OSTERIA

Dessert

Il Tiramisù di Carlo e Tina

Tiramisù whit mascarpone foam — 8
1 | 3 | 7

Quasi un Montblanc
Pannacotta affumicata, castagne, cioccolato fondente e meringa — 8

Smoked panna cotta, chestnuts, dark chocolate, and meringue
3 | 7

Madeleine sfornate al momento, crema montata al pistacchio e caramello salato — 10
15 minuti di attesa

Freshly baked Madeleines, whipped pistachio cream, and salted caramel
15 minutes preparation time
1 | 3 | 7 | 8

Coppa di gelato — 6
Milk-flavoured ice cream
7

Elenco Allergeni

1. Cereali contenenti glutine
e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base
di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base
di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi