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 radicchio — 16.00€
3 | 4

Nastrini al "plin", burro salvia e Parmigiano Reggiano, sugo d'arrosto — 17.00€
1 | 3 | 7 | 9 | 12

Guanciola di maiale brasata all'erbaluce, purè di patate e scalogni glassati — 25.00€
7 | 9 | 12

Selezione di Formaggi locali — 20.00€
7 | 10

Antipasti

Anni 80:
insalatina di gamberi e la nostra insalata russa — 16.00€
3 | 14

Fonduta di robiola, tagliolini di sedano rapa, fondo bruno vegetale e tartufo nero uncinato — 18.00€
7 | 9

Polpette di carne della nonna Germana, salsa agrodolce di carote e maionese all'aglio nero — 16.00€
1 | 3 | 7

Primi

Lasagna gratinata “15 Strati” e fonduta di Parmigiano
1 | 3 | 7 | 9 | 12 — 18.00€

La Ribollita toscana, pesto di lardo al cavolo nero
1 | 9 — 17.00€

Risotto “in Cagnone”
beurre blanc all’aglio, salvia,formaggio della Val Vigezzo e polvere di Barbabietola
Minimo due persone
7 | 12 — 19.00€

Secondi

Cassoeula d’anatra e polenta taragna al forno
12 — 25.00€

Storione alla mugnaia, purè di patate e olio al prezzemolo
1 | 4 | 7 — 25.00€

Trippa cacio e pepe, crema di cannellini e limone
7 — 24.00€

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 8.00€
1 | 3 | 7

Torta di nocciole con crema inglese montata alla nocciola 8.00€
3 | 7 | 8

île flottante, gel di limone e pistacchi sabbiati 8.00€
3 | 7 | 8

Coppa di gelato fatto in casa 6.00€
7