



HOOAJALINE MENÜÜ / SEASONAL MENU

- | | |
|--|------------|
| BRUSCHETTA CON ACCIUGHE
Röstitud focaccia anšoovise, stracciatella, pistaatsia pähklite ja basiilikuga /
Roasted focaccia with anchovies, stracciatella, pistachios and basil | 8€ |
| BRUSCHETTA CON ZUCCA ARROSTO
Röstitud focaccia stracciatella, ahjus küpsetatud kõrvitsa, basiiliku, kõrvitsaseemnete ja kõrvitsaõliga /
Roasted focaccia with stracciatella, oven-baked pumpkin, basil, pumpkin seeds and pumpkin oil | 8€ |
| GAMBERI ALL 'AGLIO
Praetud tiigerkrevetid küüslaugu, tšilliõli ja röstitud focacciaga /
Fried tiger prawns with garlic, chili oil and roasted focaccia | 12€ |
| VELLUTATA DI ZUCCA
Kreemine kõrvitsasupp röstitud kõrvitsaseemnete, stracciatella, kõrvitsaseemneõli ja röstitud focacciaga /
Creamy pumpkin soup with roasted pumpkin seeds, stracciatella, pumpkin seed oil and roasted focaccia | 12€ |
| TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE
Tagliatelled veisehakkliha-Bolognese kastmes Grana Padano juustuga /
Tagliatelle with beef Bolognese sauce and Grana Padano cheese | 15€ |
| RISOTTO ALLA BARBABIETOLA
Peedirisoto stracciatella, gremolata ja Grana Padano juustuga /
Beetroot risotto with stracciatella, gremolata and Grana Padano cheese | 17€ |
| FEGATO ALLA VENEZIANA AI CRU
Praetud vasikamaks sibula, koorekastme ja röstitud polentaga /
Fried veal liver with onions, cream sauce and roasted polenta | 18€ |

OSTERIA

IL

CRU

