



OSTERIA NUOVA DEL PILASTRINO

MENU

Il coperto di €3,00 comprende pane con lievito madre di nostra produzione.

Preghiamo la gentile clientela, per qualsiasi intolleranza e/o allergia di avvisare il personale di sala, che vi saprà informare sugli ingredienti presenti in ogni singola portata. Essendo sprovvisti di laboratorio a parte, non garantiamo la non contaminazione crociata in caso di gravi allergie.



Tagliere di Gnocco Fritto con prosciutto Crudo di Parma 24 mesi

€12,00

Tuorlo d'uovo montato croccante, crema di patate e Tartufo nero

€15,00

Crostone di pane con lievito madre, Caciotta Podere Forca, Porcini e
Tartufo nero pregiato

€14,00

“Black Forest” : Spuma di topinambur, Porcini, pancetta croccante,
erbette aromatiche

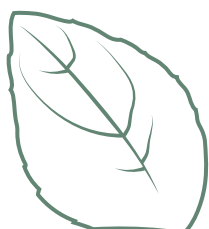
€12,00

Carpaccio di funghi Porcini, petali di Parmigiano Reggiano,
e Tartufo nero pregiato

€15,00

Zuppetta di cipolle dorate, crostino al Parmigiano Reggiano

€9,00





Primi Piatti

Tortellini in brodo

€15,00

Gnocchetti di castagne, speck, Porcini e noci

€13,00

Raviolo "San Domenico", ricotta, tuorlo d'uovo, Tartufo nero, burro e Parmigiano Reggiano

€15,00

Tortelli del Pilastrino, ricotta e cipolla rosa, in crema di parmigiano

€13,00

Maccheroncini al torchio con ragù di cinghiale

€13,00

Lasagnette gialle e verdi con funghi Porcini e Tartufo nero

€15,00

Passatelli in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e Tartufo nero

€15,00

Tagliolini 41 tuorli, Porcini, broccoli, pancetta

€15,00

La pasta fresca potrebbe essere abbattuta secondo norma di legge





Secondi Piatti

Tagliata di manzo alla brace, radicchio marinato, rosmarino

€22,00

Coniglio in porchetta, crema di patate, cipolline in agrodolce

€16,00

Tartare di vitello, nocciole, fichi, maionese, scalogno, uovo di quaglia

€18,00

Filetto di Pata Negra, zucca alla vaniglia, finocchio,
salsa mele e senape

€20,00

Cosce di faraona in gremolada, zabaione salato, catalogna e cavolo nero
con citronette al pepe rosa

€18,00

Patate arrosto / Verdure del giorno

€4,00



Per finire... O iniziare

- Tigelle (6 pezzi) con salumi, pesto e stracchino -

€15,00

Aggiunta tigelle: € 0,40 l'una

Aggiunta Crescentine: €0,60 l'una

Aggiunta sott'oli: €3,00

Aggiunta Caciotta: €2,50

Aggiunta marmellata: €1,50

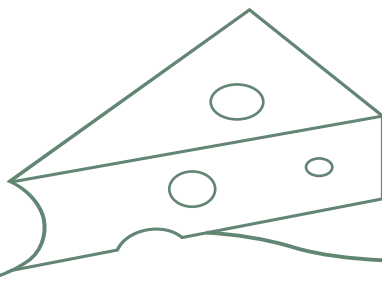
- Selezione di formaggi con salse e miele Bio -
(variano in base alla disponibilità)

Degustazione 3 formaggi

€12,00

Degustazione 5 formaggi

€16,00





Zuppa inglese

€6,00

Panna cotta al forno senza colla di pesce con il suo caramello

€6,00

Torta di mele con Crema Chantilly

€6,00

Mascarpone con torta Tenerina

€6,00

Cantucci mandorle e cioccolato con Ambrosia passito
di Pignoletto Gaggioli

€7,00

Semifreddo di Ricotta e Castagne con caramello moscuvado

€6,00

Selezione di cioccolatini Marisa Tognarelli e Cognac

€9,00





*Nella nostra cucina
il passato incontra il presente...*

Giorno dopo giorno cerchiamo di dare il nostro tocco personale ai piatti della tradizione, senza dimenticare le origini dei piatti che fanno parte della nostra cultura. Scegliamo dove possibile prodotti locali e sosteniamo le aziende del territorio, perchè la tradizione è la cosa più moderna che ci sia...

Buon appetito

Seguici anche sui social

 @osterianuovadelpilastrino

 OsteriaNuovadelPilastrino