

VICOLOCORTO

OSTERIA GOURMET · ENOTECA

Menu

Antipasti

ANTIPASTO DEL VICOLO € 15

tagliere di affettati selezionati, formaggio, olive fritte, soufflé e zuppa di cereali del giorno

PLATEAU DI TERRA € 22

selezione di tartare e carpacci di diverse razze accompagnate da salse di nostra produzione

TARTARE ALLA MILANESE € 12

battuta di fassona piemontese, ricotta mantecata allo zafferano e midollo con pane carasau

OLIVE € 6

all'ascolana di nostra produzione

SUSHI € 8

di verdure di stagione, panato nel Panko e servita con sweet chili e salsa di soia

GNOCCO € 8

al burro, ripieno di cinghiale in salmi e tartufo in doppia consistenza

COOKIES € 8

biscotto salato ripieno di gallina mantecata e nocciole, con giardiniera di Morgan, senape e miele

UOVO NERO € 6

fritto ai carboni vegetali su vellutata di cavolfiore alla vaniglia e patate soffiate

Primi

I primi piatti del menù autunnale sono ispirati ai sapori della tradizione contadina. Faraona, lepre, funghi, brodo di gallina, finocchietto selvatico e tartufo, sono solo alcuni degli ingredienti che ti sorprenderanno in un'armoniosa fusione tra passato e presente.

BOTTONI € 13

ripieni di faraona su crema di zucca e chiodini in salsa Teryaki

RIGATONI € 10

al ragù di lepre con crema di pecorino e gocce di rapa rossa

P QUADRO € 10

ai funghi e salsiccia con polvere di caffè

RAMEN DI ZONA € 11

versione rivisitata del Ramen con maiale uovo e maccheroncino di Campofilone in brodo di gallina

SPAGHETTI € 12

al pesto di finocchietto selvatico con tartare di scampi

VELLUTATA € 9

di ceci al tartufo con crostini alla paprika

Secondi

Tenacia nella ricerca e sperimentazione costante conducono alla nascita di nuovi sapori. Le nostre proposte per l'autunno sono ricette in cui la carne la fa da padrone. Dalla più ricercata quaglia Bon Bon alla fiorentina verace passando per l'anatra marinata alla cannella, ogni palato sarà sicuramente accontentato.

FIorentina €5,5 all'etto

di bovino adulto selezionato accompagnata da verdure alla griglia

TAGLIATA € 16

di fassona piemontese con patate al forno

ANATRA € 15

coscia marinata alla cannella con cavolo nero, cacao e cremoso alle castagne

MAIALINO € 15

le sue guance al curry su purea di topinambur e latte di cocco

VITELLO 2.0 € 17

con spuma di tonno, alici del Cantabrico, polvere di capperi e sfere di balsamico

QUAGLIA € 18

bon bon fritti su terra di olive nere, lardo di Pata-negra e gel ai fichi

Dolci

SFERA € 6

al cioccolato bianco con gelato al gianduia e colatura calda al caramello salato

Consigliato con "Vino e Visciole" € 3

PANNA COTTA € 6

al pistacchio di Bronte con coulisse al fico d'India

Consigliato con "Zibibbo" € 3

TARTELLETTA € 6

al limone con Namelaka al mascarpone, yogurt crispy e gel al mandarino

Consigliato con "Passito" € 3

MOUSSE € 6

al triplo cioccolato con amarene e terre di cacao

Consigliato con "Vino e Visciole" € 3