



## MENU ENGLISH

# \*\*\* OSTERIE TORINO

cucina da condividere

## TAPAS

- \*TARTARE DI TONNO CON PESCHE CARAMELLATE E BURRATA 8€
- \*PANELLE DI CECI CON SALSA DI YOGURT, LIME ED ERBA CIPOLLINA 6€
- \*GAZPACHO DI ANGIURIA CON PAN BRIOCHES TOSTATO E PANNA ACIDA 7€
- \*BATTUTA DI FASSONE, CREMA DI PEPERONI, STRACCIATA E PORRO FRITTO 8€
- \*"POLPETTINE DI MELANZANA CON SALSA TSATSIKI 7€
- \*PAPPA AL POMODORO, RICOTTA DI CAPRA E PANE AL BASILICO 6€
- \*IL NOSTRO VITELLO TONNATO 8€
- \*NEW MINI HAMBURGER CON MAIO, INSALATA POMODORO E GRANA 8€
- \*INSALATA RUSSA COULIS DI LAMPONI E CRUMBLE DI OLIVE TAGGIASCHE 6€
- \*POLPO IN "INSALATA" 8€
- \*TAGLIERE TORINO 10€  
Selezione di salumi e formaggi con marmellate e taralli
- \*TAGLIERE OSTERIE 15€  
Selezione di salumi e formaggi con marmellate, pasta cresciuta frita e altre sfiziosità

## PRIMI

- \*CHITARRINI ALLA NERANO CON MENTA E TARALLO NAPOLETANO €13
- \*ORECCHIETTE CON SALSA DI PEPERONI, SALSICCIA DI BRA E PANE DI SEGALE FRITTO €14
- \*FREGOLA CON SALSA DI COZZE ALLA TARANTINA, CREMA DI MELANZANE AL PREZZEMOLO E CROCCANTE AL NERO DI SEPIA €15
- \*RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E LIMONE CON RATATOUILLE DI VERDURE DI STAGIONE €13

## SECONDI

- \*ROAST - BEEF CON VERDURE ESTIVE CROCCANTI E SALSA ALLO SCALOGNO €16
- \*CARPIONE "OSTERIE" €16
- \*VERDURE ESTIVE E IL LORO RIPIENO €14