

**ANTICA OSTERIA**

di Ronchettino



## A ntipasti

Carpaccio di rapa rossa <i>e verdure croccanti dell'orto</i>	11,00
Fiori di zucca ripieni <i>con brunoise di melanzane, zucchine, e ricotta artigianale di Curci profumata al basilico</i>	14,00
Gnocco fritto al lievito madre <i>con prosciutto crudo dolce d'Oswaldo</i>	12,00
Insalata tiepida di nervetti di vitello <i>con fagioli borlotti e cipolla rossa di Tropea</i>	13,00
Filetto di manzo Garronese crudo <i>punte d'asparagi, limone candito e olio evo Geraci di Nocellara</i>	16,00
Mondeghilli in salsa al pomodoro	11,00
Antipasto misto <i>Ronchettino</i>	14,00

## P rimi

Riso Carnaroli <i>Riserva San Massimo</i> <i>alla Milanese con ossobuco di vitello in gremolada</i>	28,00
Riso Carnaroli <i>Riserva San Massimo</i> <i>alla Milanese con rognoncino di vitello trifolato</i>	24,00
Riso Carnaroli <i>Riserva San Massimo</i> <i>alla Milanese con midollo arrosto</i>	15,00
Riso <i>Rosa Marchetti</i> <i>con fave, asparagi e piselli</i>	15,00
Tagliolini verdi con ragu d'agnello <i>e pecorino di fossa Cau &amp; Spada</i>	16,00

## S econdi

Agnello da latte arrosto <i>con carciofi</i>	23,00
Filetto di vitello arrosto <i>scaloppa di foie gras, pure' di patate e asparagi</i>	26,00
Fritto misto alla Milanese <i>animelle, cervella e mondeghilli</i>	16,00
Mondeghilli alla Milanese <i>Ricetta Storica</i>	14,00
Cotoletta alla Milanese "Orecchia d'Elefante" <i>di vitello, cotta in burro chiarificato</i>	28,00
Cotoletta alla Milanese "Imperiale" <i>per 4 persone</i>	60,00

## P asticceria

Millefoglie <i>suprema alla vaniglia, fragole e menta</i>	8,00
Tarte Tatin <i>biscotto di mandorle e cacao leggermente salato, mele caramellate alla vaniglia e crema inglese al cioccolato al latte</i>	8,00
Cheesecake scomposta <i>streusel alle mandorle, gel ai lamponi e menta fresca</i>	8,00
"Pastrocchio" del Ronchettino <i>bavarese al cioccolato con amaretti, purea di pesche e crema chantilly</i>	8,00
Sorbetto al bicchiere <i>in base alla stagionalità</i>	5,00

**Informativa sulle normative riguardanti gli allergeni  
Regolamento (UE) n°1169/2011 art.44**

Elenco dei prodotti che possono causare allergie:

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostacei e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi,  
noci di Pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di  
10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come  $\text{SO}_2$

## Cestino del Pane

---

Tutto il nostro pane è fatto in casa,  
prodotto mediante l'utilizzo di  
farine Biologiche non trattate  
del "Mulino Bertolo"

Lasciato lievitare 12 ore e cotto  
nel nostro storico forno a legna  
prima dell'arrivo degli ospiti

I nostri grissini,  
a loro volta di nostra produzione,  
vengono tirati a mano e prodotti con  
farina di polenta taragna e burro

---