

Osteria  
San Maurizio

L' Esecuzione di una Cucina Semplice e Comprensibile  
Attraverso una Sintesi di Tradizione e Modernità con una  
Ricerca Minuziosa di Materie Prime Del Territorio

Lo Chef Diego Mancin  
La Maitre di Sala Cinzia Di Caprio  
Il Sommelier Mattia Stipo  
E tutto lo Staff

Vi Danno il Benvenuto

La Nostra è una Cucina Completamente Espressa, Non ci Mettete  
Fretta e Esprimeremo il Meglio.  
Vi Chiediamo in precedenza di Farci Sapere di Allergie o  
Intolleranze Alimentari

Coperto: 4  
Acqua : 3  
Caffè Normale: 1,50  
Caffè e Dolcetti: 3

[www.osteria-sanmaurizio.it](http://www.osteria-sanmaurizio.it)

[osteriasanmaurizio@gmail.com](mailto:osteriasanmaurizio@gmail.com)

Per garantire la massima salubrità dei cibi alcuni alimenti sono  
trattati con la tecnologia del freddo

## Ponte Vecchio

Vitello Tonnato  
Il Plin al Brasato di Fassona e sugo d'Arrosto  
Sotto Filetto di Vitello, Sedano Rapa, e Patate Croccanti  
1 Dolce a Scelta

**40 Euro a Persona escluso di Bevande e Coperto**

## Horto

Sfogliatella, Barbabietola, Jogurt e Aglio Nero  
Tortellone di Barbabietola, Ricotta e Porcini  
Consistenza di Sedano Rapa  
1 Dolce a Scelta

**36 Euro a Persona escluso di Bevande e Coperto**

## Morgana

Cape Sante, Carciofi e Ricci di Mare  
Tajarin, Burro, Acciughe, Limone e Pane Accunzatu  
Tonno, Sesamo, Bagna Cauda e Peperoni  
1 Dolce a Scelta

**48 Euro a Persona escluso di Bevande e Coperto**

# *Antipasti*

*Sfogliatina di pasta Filo, Barbabietola, Yogurt e Aglio Nero*  
*Beetroot, Yogurt and Black Garlic Tart*

12

*Uovo Barzotto alla Milanese, Cime di Rapa, Aglio olio e Peperoncino*  
*Turnip tops, garlic and chilly with milanese style eggs*

14

*Cape Sante , Carciofo e Ricci di Mare*  
*Scallops, Artichokes and Sea Urchins*

18

*La Battuta a Coltello, Puntarelle, Acciughe e Stacciatella*  
*Beef Tartare, Stracciatella, Puntarelle and Anchovies*

16

*Carpaccio di Baccalà, Beurre Blanc*  
*Salt Cod Carpaccio, Beurre Blanc*

15

***Per info e Prenotazioni Chiama il 3895592205***

## *Primi Piatti*

Risotto Melanzane, Pomodoro, Stracciatella e Basilico

Risotto , Aubergines, Tomato, Stacciatella and Basil

13

Tajarin, Burro, Acciughe, Limone e Pane Accunzatu

Angel Air Pasta, Butter, Anchovies, Lemon and Breadcrumbs

15

Pappardella Ripiena di Ragù Genovese, Cipolle e il suo Fondo

Stuffed Pappardella with Genovese ragù, Onions and veal sauce

16

Gnocchi di Patate, Cozze e Cannellini

Potatoes Gnocchi, Mussels and Cannellini Beans

16

Tortellone Barbabietola, Ricotta, Porcini e Beurre Blanc

Beetroot Tortello, Ricotta Cheese Porcini Mushrooms and Beurre Blanc

15

***Per info e Prenotazioni Chiama il 3895592205***

## *Secondi Piatti*

Tonno, Sesamo, Bagna Cauda e Peperoni

Sired Tuna, Sesame seeds, garlic Sauce and Peppers

18

Porchetta di Rana Pescatrice, Lenticchie e Erbette

Oven Roast Monkfish, Bakon, Lentils and Herbs

21

Carrè d'Agnello alle Erbe, Patate e Porri alla Panna

Oven Roast Rack of lamb, Herbs Crust, Potatoes and Leek

25

Petto d'Anatra, Composta di Kunquat e Cicoria

Pan Fried Duck Breast, Kunquat Chutney and Chicory

15

Consistenza di Sedano Rapa

Oven Roast Celeriac, Celeriac Purè, Fried Celeriac and the Sauce

14

***Per info e Prenotazioni chiama il 3895592205***

# *1 Dolci*

Sbrisolona al Timo, Lemon Curd , Lampone

Lemon Curd, Raspberry and Sbrisolona

8

Millefoglie di Pasta sfoglia, Namelaka alla Nocciola e Pistacchio

Millefoglie, Hazelnut and Pistacchio

8

Bavarese al frutto della Passione, Cocco, Rum e Fava Tonka

Passion Fruit Bavarois, Coconut, Rum and Tonka Beans

8

Tiramisù a Maniera mia

My Way Of Tiramisù

8

Il Nostro Carrello dei formaggi

The Cheese Trolley

14

***Per info e Prenotazioni Chiama il 3895592205***

