

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

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

Il Carciofo, Pecorino e Olo alla menta
Il Tajarin Asparagi, Limone Bruciato e Aglio Nero
Una Melanzana che Guarda a Oriente
1 Dolce a Scelta

36 Euro a Persona escluso di Bevande e Coperto

Morgana

Cape Sante, Piselli, prosciutto croccante e Aria di Menta
Maccheroncini al Ferretto con Ragù di polpo all'arrabbiata
Rana Pescatrice alla Wellington
1 Dolce a Scelta

48 Euro a Persona escluso di Bevande e Coperto

Antipasti

*Il Carciofo Ripieno, Laccato al Pecorino, Olio alla Menta
Braised Stuffed Artichokes, Pecorino and Mint Oil*

12

*Tortino di Pasta Brisè Marmellata di Cipolle di Tropea, Timo e Mantecato al
Caciocavallo*

Tropea Red Onion Tart, with Caciocavallo Ice cream

12

Cannolo di Tartare di Ricciola, Insalata di Avocado e Gel di Mandarino

Amberjack Tartare, Avocado, and Tangerine Gel

18

La Battuta a Coltello, Maionese di Nocciole e Crema di Robiola

Beef Tartare, Hazelnut and Cream Cheese

16

*Pettini di Mare in Padella, Crema di Piselli, Prosciutto Croccante e Aria di
Menta*

Pan Fried Scallops, Pea Purè, Ham and Mint Foam

16

Per info e Prenotazioni Chiama il 3895592205

Primi Piatti

Risotto, Pomodorino Giallo, Limone Bruciato e Scorfano

Risotto , Yellow Tomatoes, Burned Lemon and Red Fish

15

Pacchero Ripieno, Cinghiale Erbette , Pecorino e Carema

Wild Board Stuffed Paccheri , Herbs Pecorino Cheese and Crema

15

Il Nostro Ramen di Mare

Our sea Ramen

16

Maccheroncino al Ferretto con Ragù di Polpo all'Arrabbiata

Fresh Made Maccheroni with Octopus Spicy Ragù

16

Tortello Ricotta e Nduja, Asparagi Calamari e Lime

Ricotta and Nduja Tortelli, Asparagus, Squid and Lime

15

Per info e Prenotazioni Chiama il 3895592205

Secondi Piatti

Tonno, Foie Gras, Zenzero e Pomodori

Sired Tuna, Foie Gras, Ginger Tomatoes and Coriander

18

Rana Pescatrice alla Wellington

Wellington Monkfish

21

Agnello, Nocciole, Erbette e Patate

Lamb, Hazelnut, Herbes and Potatoes

25

Petto d'Anatra, Senape e Miele, Carote e Coriandolo

*Pan Fried Duck Breast, English Mustard, Honey, Carrots and Coriander
Seeds*

15

Una Parmigiana che Guarda ad Oriente

Oven Roast Aubergines, Soya Sauce, Chestnut Honey, Burrata and Tomato

14

Per info e Prenotazioni chiama il 3895592205

1 Dolci

Profumi di Sicilia

Scent of Sicily

8

La Nostra Meringa, Gel di Zenzero e lime, Frutti Rossi e Panna

Meringue, Forrest Fruit, Cream and Ginger and Lime Gel

8

Tortino di Frolla, Pralina alla Nocciola, Cioccolato Bianco e Lampone
Short Pastry Tart, Hazelnut Praline, White Chocolate and Raspberry

8

Tiramisù a Maniera mia

My Way Of Tiramisù

8

Ananas, Cocco e Frutto della Passione e Rum

Pine Apple , Coconut, Passion Fruit and Rum

8

Per info e Prenotazioni Chiama il 3895592205

