

Menù

Osteria in Besozzo offre ai propri ospiti il coperto

Antipasti

Tavolozza di salumi con i suoi magri

Prosciutto crudo, salame mantovano, salame Milano ,coppa

€ 12,00

Tagliere di formaggi locali, marmellatine e miele varesini

Formaggi dall'Azienda Agricola Pian Del Lares, Veddasca (Varese)

Marmellate dall'Azienda Agricola " I frutti del Sasso Poiano", Caravate (Varese)

Miele da " I Prodotti dell'alveare " di Mottalini Michele, Brebbia (Varese)

€ 12,50

Coniglio marinato al balsamico su insalatina croccante

Coniglio da Allevamento Conigli Velati Fabrizio, Rancio Valcuvia (Varese)

€ 12,00

Insalatina di porcini crudi, olio, limone e scaglie di parmigiano

€ 14,50

Acciughe dell'Atlantico su crostone di pane e burro aromatico

€ 12,50

Terracotta di polipetti* in guazzetto leggermente piccanti

€ 12,50

Carpaccio di baccalà* con crudité in salsa limoncella

€ 14,00

Rossi* di Mazara al crudo all'olio e limone su delicatezza dell'orto e vinaigrette all'uva

€ 13,50

Primi piatti

Tagliatelle con funghi porcini

€ 13,50

Maltagliati bianchi al ragù di oca e nota al rosmarino

€ 12,00

Risotto al Brut Rosè con Castelletto e polvere di cacao

Formaggio " Castelletto" dall'Azienda Agricola Castelletto di Tagni Gianluca, Besozzo (Varese)

€ 11,50

Trofie ai porcini e code di gambero*

€ 14,50

Spaghetti con calamari e datterini su fonduta di zucchine e maggiorana

€ 12,50

Risotto al nero di seppia, salmone affumicato e scorzette di limone

(minimo per due persone)

€ 13,50

Secondi piatti

Tagliata di manzo al pepe verde e rosmarino

€ 14,50

Rognone di vitello sfumato al Brandy

€ 13,50

Filettini di maiale ai porcini trifolati

€ 15,50

Bocconcini di rana pescatrice ai porcini e brunoise di patata trifolata

€ 18,00

Filetto di orata con pomodori confit al rosmarino e lamelle di melanzana su pane carasau

€ 16,00

Contorni

Patate saltate

€ 3,50

Verdure al vapore, verdure grigliate, insalata verde, insalata mista

€ 4,50

Terzi piatti

Risotto con le quaglie

(minimo per due persone)

€ 15,00 cad.

Grigliata mista di pesce (gamberone*)

Contorno a scelta

€ 22,50

Menù Osteria Terra

Tavolozza di salumi con i suoi magri

Prosciutto crudo, salame mantovano, salame Milano, coppa

oppure

Coniglio marinato al balsamico su insalatina croccante dell'orto

Coniglio da Allevamento Conigli Velati Fabrizio, Rancio Valcuvia (Varese)

Insalatina dall'Azienda Agricola Sciaareda, Cittiglio (Varese)

Risotto dello chef

Torta dell'Osteria

Un calice di vino della casa

Mezzo litro di acqua, espresso

€ 28,00

Menù Osteria Mare

Acciughe dell'Atlantico su crostone di pane e burro aromatico

oppure

Terracotta di polipetti in guazzetto leggermente piccanti

Grigliata mista di pesce (gamberone*)

Torta dell'Osteria

Un calice di vino della casa

Mezzo litro di acqua, espresso

€ 35,00

Menù Serale dell'Osteria

(escluso sabato sera e festivi)

Un primo piatto a scelta fra tre proposti

Un secondo piatto a scelta fra tre proposti

Un calice di vino della casa

Mezzo litro di acqua

Espresso

€ 18,00



La Pasticceria

Variazione della Catalana con fichi e cannella

Nostra produzione
€ 5,00

Bonèt piemontese e salsa alle nocciole

Nostra produzione
€ 5,50

Il Montebianco in tumbler rivisitato dallo Chef

Nostra produzione
€ 8,00

Tirami sù

Nostra produzione
€ 5,00

Il tris di dolce

Dalla nostra produzione a sorpresa dello Chef
€ 9,00

Meringata

€ 5,00

Fetta di torta dell'Osteria

Nostra produzione
€ 4,00

Affogato al caffè

€ 5,00

Il gusto del gelato

Vaniglia , Limone, Cioccolato
€ 4,00

Sorbetto al limone

€ 4,00

Pesche sciroppate con gelato

Pesche sciroppate dall'Azienda Agricola " I frutti del Sasso Poiano" Caravate (Varese)
€ 6,00

Ananas fresco

€ 5,00

OSTERIA IN BESOZZO - VIA MONTELLO, 2 - BESOZZO (VA)

0332-773402 - 340-1867789

www.osteriainbesozzo.it – info.ostebes@gmail.com

CHIUSURA DOMENICA SERA