

È NECESSARIA L'ORDINAZIONE DI DUE PORTATE  
PER PERSONA ESCLUSI DESSERT  
*Osteria del Vicario*

## ANTIPASTI



TARTARE DI SALMONE E SOFFRITTO

*Salmon Tartare*

TATAKI DI TONNO ROSSO ZUCCA

RISO E SPINACI

*Tuna Tataki pumpkin rice and spinach*

ZUPPA DI CIPOLLA

*onion soup*

PORCINI E BURRATA\*

*porcini mushrooms and burrata*

17€

## PRIMI



RISOTTO ALLA CARBONARA

*Carbonara Risotto*

TORTELLI AL PECORINO E VERDURE DI  
STAGIONE

*Fresh pasta with pecorino cheese*

NON CHIAMATELI PACCHERI D'AUTUNNO

*homemade paccheri with besciamella and mushrooms*

21€

Si prega di comunicare allergie ed intolleranze al momento dell'ordinazione.

Le informazioni circa la presenza di allergeni o ingredienti è reperibile presso il personale di sala.

Per garantire continuità nei nostri menù è possibile che talvolta la materia prima venga reperita fresca e abbattuta a -20gradi per conservarne le proprietà organolettiche.



*Osteria del Vicario*

## SECONDI



ANATRA PURE' E CAROTE

*duck breast potato puree and carrots*

SALMONE INSALATA E YOGURT

*salmon, smoked salad and yogurt sauce*

27€

## DESSERT



TARTELLETTA PERE E CIOCCOLATO

*Chocolate pear tart*

CANNOLO APERTO

*open traditional cannoli*

9€

Coperto 5€ pp