PESSITT

OSTERIA CON PIZZA

Menù osteria

Antipasti

Tagliere di “Pessitt” (x 2 persone) [1-3-4-8-9-12]* **30.00**

Taglierone misto, con coppa e salame nostrano, bresaola di Morbegno, crostino caprino e menta, verdure agro, pappa al pomodoro, gnocco fritto, mondeghini, carpione e melone con crudo di Parma.

Mondeghili “Eupili” [1-3-7] **12.00**

Gli storici “mondeghili” dell’Eupili, polpette di carne e salumi come facevano le nonne.

I “noster” Pessitt [1-4]* **12.00** **Pessitt porzione XL** **18.00**

Cestino di pesciolini in frittura, da mangiare rigorosamente con le mani!

Tris di lago [1-3-4-12]* **16.00**

Trota delle Dolomiti marinata con mela verde, “bastoncino” di luccio e limone, lavarello in saor. Tutti serviti con le loro uova “caviar”.

Cappon magro di lago [1-3-4-7]* **18.00**

Tris di filetti di pesce di lago (lavarello, trota, persico, agone o luccio a seconda dell’offerta), salsa verde, barbabietola, verdure, pane e aceto.

Strudel porcini e ortiche [1-7] **14.00**

Strudel di pasta phillo con porcini e ortiche su crema di taleggio.

Tartare di manzo [3-4] **18.00**

Tartare di manzo al coltello condita con olio, sale e pepe. Servita con salsa di colatura di acciughe, uovo e verdure.

* **Può contenere alimenti abbattuti o surgelati a seconda della disponibilità e del periodo dell’anno**

PESSITT

OSTERIA CON PIZZA

Primi piatti

Fusilloni al ragù d'anatra, pistacchio e zucchine [1-7-8-12] **16.00**
Fusilloni pastificio Felicetti, ragù di anatra, pesto di pistacchi, zucchine croccanti.

Risotto al persico [1-3-4-7-12]* **18.00**
(min. 2 persone)
Risotto leggermente mantecato servito con filetti di pesce persico impanato e fritto. Un'icona della cucina pusianese.

Tagliolini burro Ghee e pepe Sichuan [1-3-7] **15.00**
Tagliolini di pasta fresca con burro Ghee, Parmigiano Vacche Rosse 30 mesi e pepe Sichuan.

Tortelli di zucca e zola [1-3-7-8] **14.00**
Tortelli di pasta fresca all'uovo con ripieno di zucca e amaretti, su crema di zola e amaretto sbriciolato.

Pasta al ragù di pecora [1-7-9] **20.00**
Capunti (o cavatelli) con ragù al coltello di pecora Brianzola, la sua costina e il suo involtino. Da provare assolutamente!

*** Può contenere alimenti abbattuti o surgelati a seconda della disponibilità e del periodo dell'anno**

PESSITT

OSTERIA CON PIZZA

Secondi piatti

Cube roll di manzo 65.00

(c.a. 900 gr)

Porzione piccola (c.a. 300 gr) 25.00

La nostra storica “fracosta”, ma senz’osso: taglio caratterizzato da un occhio di grasso centrale, tenero e saporito. Servito su pietra di sale rosa dell’Himalaya, con patate e insalatina verde. Il taglio da 900 gr è consigliato per 2/3 persone.

Maialino CBT [1] 22.00

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, crostino al burro, cavolo cappuccio, cotenna croccante e salsa al Porto.

Trota in oliocottura [1-3-4-7]* 20.00

Filetto di trota bianca delle Dolomiti in oliocottura, puntarelle, cicoria ripassata e melograno.

Lavarello di Pessitt [1-4-7]* 20.00

Lavarello gratinato alla panure di erbe aromatiche, pangrattato e zest di limone. Cotto al forno e servito con porri croccanti, zucchine e foglia di salvia fritta.

Lumache trifolate [1-7-12]* 18.00

Lumache trifolate con polenta macinata a pietra. Da gustare con tutta la loro puccia!

*** Può contenere alimenti abbattuti o surgelati a seconda della disponibilità e del periodo dell’anno**

PESSITT

OSTERIA CON PIZZA

Birre alla spina

Augustiner Pils	0.5 l	7.00
Augustiner Pils	0.3 l	4.00
Amber Shock	0.3 l	6.00
IPA	0.3 l	6.00

Bevande

Acqua minerale	0.75l	3.00
Bibite		3.50
Calice di vino	a partire da	5.00

Carta dei vini

Scansiona il QR code

oppure richiedi il menù cartaceo

Ven de pessitt

¼ Vino (Bianco o rosso)	5.00
½ Vino (Bianco o rosso)	10.00
0.75 l Bottiglia (Bianco o rosso)	15.00

Caffè

Caffè espresso	2.00
Caffè corretto	2.50
Orzo/Ginseng	2.50
Tè/Tisana	3.00

Coperto 3.00