



OrtOsteria

Reuè

Cucina **Contadina** **Ligure**
& **Cantina**



Antipasti

Tagliere (lardo- coppa- mortadella- salame- formaggetta)

Verdure di stagione in pastella (carciofi, broccoli, Bruxelles)

Lingua Tonnata, insalatina

Acciughe sotto sale, crostino di segale, burro di Alpe

“U preve” su salsa di Cuor di Bue 

Il nostro carciofo in crudità 

Tonno di coniglio, insalatina, crudità di carciofi

Uovo del pollaio cbt su crema di carciofi 

Primi

Minestrone alla Ligure 

Ravioli della Tradizione al castelmagno 

Tortelli pizzicati all'ortica, rana pescatrice , confit

Farfalle di castagna, funghi porcini, rape dell'orto 

Pappardelle au tuccu di capriolo

Spaghetti verdi alla chitarra, burro di Alpe, bottarga di Tonno rosso

Secondi

Brasato cotto sulla stufa a legna, verdure di stagione

Filetto di pescato, carciofi padellati, spinaci

Arrosto di coniglio, verdure di stagione

Dolci della Casa

Gelato di nostra produzione

Viene utilizzato il latte fresco dell'Az. Brignè di Bardinetto

Sorbetto alla Frutta –senza latte-

René

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Il nostro Benvenuto

**

Battuta al coltello, insalatina, crudité di carciofi

**

Primo a scelta dalla carta

**

Brasato cotto sulla stufa a legna, bruxelles, patate di Bardineto

○

Filetto di pescato, carciofi spadellati, spinacini saltati

**

Dolce a scelta

IL MENU' NON È OBBLIGATORIO PER L'INTERO TAVOLO, MA NON È DIVISIBILE

Grazie per aver scelto la nostra cucina

Le verdure e l'olio EVO Taggiasco impiegati in cucina
sono di nostra produzione.

Utilizziamo solo pasta fresca prodotta presso la nostra cucina

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.



Azienda Biologica Bio Vio



ortosteriarenebiovio /azienda_biovio