



LA BARCHESSA
DI VILLA PISANI

RELAIS | EVENTI | OSTERIA DEL GUÀ

Lo chef e la brigata di Osteria del Guà avranno il piacere di preparare:

Per cominciare

Capesante gratinate servite con salsa Mornay al profumo di crostacei

(molluschi, uova, glutine, crostacei)

€. 12.00

Aragostella alla catalana (crostacei)

€. 16.00

Tartara di manzo, tartufo nero, noci tostate e Olio Extra Vergine del Garda

(frutta secca)

€. 13.00

Zuppetta di pomodori, frisa, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico

(glutine, latticini)

€.12 .00

I nostri prodotti potrebbero avere subito il trattamento del freddo



Il primo piatto

Risotto con scampi (crostacei, latticini)

€. 14.00

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci (glutine, molluschi, uova, latticini)

€. 12.00

Raviolo di ricotta di bufala con pomodorini e basilico

(glutine, latticini, uova)

€. 13.00

Fettuccine con ragù di coniglio e olive taggiasche

(glutine, latticini, uova)

€. 13.00

Il secondo piatto

Sogliola con verdure di stagione (glutine, soia, pesce, frutta secca)

€. 28.00

Coda di rospo con patate al rosmarino e olive taggiasche (pesce)

€. 18.00

Filetto di manzo ai funghi porcini (latticini)

€. 23.00

Tomino alla piastra con sformato di verdure (latticini)

€. 16.00

I nostri prodotti potrebbero avere subito il trattamento del freddo