

OSTERIA PAGLIAZZA

ANTIPASTI STARTERS

€		
32	Capesante arrosto, Zucca, Leche de tigre e Cipolle Roasted Scallops, Pumpkin, Leche de tigre and Onion	
28	Carciofo, Bufala e Gambero rosso marinato Artichoke, Buffalo mozzarella cheese and marinated red Prawns	
28	Tartare di Manzo, Bagnacauda, Yuzu, Olive, Pere Beef tartare, Garlic fondue, Yuzu gel, Olives, Pears	
24	Patè di Fegato, gel di Vinsanto, Topinambur e Pan Brioche Tuscan liver pate, Vinsanto wine gel, Jerusalem Artichoke and Pan Brioche	

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

€		
28	Garganelli con genovese di Polpo, Burrata, Lime e crema di cipolle bruciate Garganelli with Octopus sauce, Burrata, Lime and burnt Onion	
28	Risotto alla crema di Castagne, Baccalà, Tartufo nero Chestnut Risotto, creamy Cod-fish, black Truffle	
28	Raviolo di stracotto di Faraona, Funghi d'inverno e fonduta di Taleggio Raviolo stuffed with Guinea fowl, winter mushrooms and Taleggio cheese fondue	
20	Spaghetti, 4 Pomodori, Pesto di Basilico Spaghetti, 4 Tomatoes, Basil Pesto ^{1,8,9}	

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

€		
34	Rombo al Curry, Pannocchia, Buerre blanc, Coriandolo Turbot-fish with Curry, Cobs, Buerre blanc, coriander olive oil	
32	Pollo Yakitori, Pak choi alla Mela verde e Zenzero Chicken Yakitori, Pak choi with Green Apple and Ginger,	
40	Controfiletto di Manzo, Nocciole, Pomme fondent, Funghi Beef sirloin, Hazelnuts, Potatoes confit, winter Mushrooms	
34	Agnello alla birra Stout, Cavolo cappuccio, millefoglie Lamb marinated with Stout beer, Savoy Cabbage, Potatoes	
28	Parmigiana di Melanzane 2.0 Eggplant Parmigiana	

Usiamo pesce da pesca sostenibile / from sustainable fishing

IL CORNER DEL SANTA ELISABETTA ✨ ✨ SANTA ELISABETTA'S CORNER

€		
	<i>Un assaggio dei piatti più iconici del nostro Ristorante stellato A taste of most iconic plates from our starred Michelin Restaurant</i>	
26	Gambero, Panzanella, Caviale, Olive verdi Prawn, Panzanella salad, Caviar, green Olives	
22	Bottoni, Provola affumicata, Seppie, Inzimino Bottoni pasta, smoked Provola cheese, Cuttlefish, Inzimino sauce	
24	Triglia, Pesto, Aglio, Cipolla Red Mullet, Pesto, Garlic, Onion	

PERCORSI DEGUSTAZIONE TASTING MENUS

€		
85	Menu Carne	
	Tartare di Manzo , Bagnacauda, Yuzu, Olive, Pere Raviolo di Faraona , Funghi d'inverno e fonduta di Taleggio Controfiletto di Manzo , Nocciole, Pomme fondent, Funghi Crème Brulée , Zafferano, Pere & Noci	
85	Meat Menu	
	Beef tartare , Garlic fondue, Yuzu gel, Olives, Pears Raviolo stuffed with Guinea fowl, mushrooms and Taleggio cheese Beef sirloin , Hazelnuts, Potatoes confit, seasonal Mushrooms Crème Brulée , Saffran, Pear & Walnuts	
€		
85	Menu Pesce	
	Capesante arrosto , Zucca, Leche de tigre e Cipolle Garganelli con genovese di Polpo, Burrata, Lime, cipolle Rombo al Curry , Pannocchia, Buerre blanc, Coriandolo Mela Verde , Pompelmo, Tè nero	
85	Fish Menu	
	Roasted Scallops , Pumpkin, Leche de tigre and Onion Garganelli with Octopus sauce, Burrata, Lime and burnt Onion Turbot-fish with Curry, Cobs, Buerre blanc, coriander olive oil Green Apple , Grapefruit, black Tè to	