

COME INIZIARE

Tris di Perle Pugliesi (*nodini, stracciatella, burrata*)

Piatto della nonna purè di fave con cicoria (*piatto tipico pugliese*)

Bruschetta alla mediterranea (*pomodorini, basilico, rucola e bufala*)

Mousse di formaggi con granella di pistacchio, salsa di pera e crostini

Salame mantovano con polenta morbida e gorgonzola (*piatto tipico mantovano*)

Orologio di salumi con cicciole mantovane (*piatto tipico*)

(*coppa cotta nel lambrusco, salame mantovano, crudo di montagnana, pancetta*)

Zuppa di zucca servita con crostini caldi al profumo di rosmarino

Terrina di polenta e funghi pioppini servita con scamorza affumicata

Soutè di cozze e vongole o impepata di cozze

Polpo di scoglio con cipolla di Tropea caramellata

all'aceto balsamico e pomodorini (*piatto tipico pugliese*)

Zuppa di moscardini con crostini di pane caldo

Vellutata di ceci con erba cipollina e gamberi in flambè di cognac

I PRIMI PIATTI

Tortelli di zucca ripieni fatti in casa con burro e salvia (*amaretto, zucca, mostarda*)

(*piatto tipico mantovano*)

Maccheroncini con stracotto d'asina

(*pasta fresca all'uovo fatta al torchio - piatto tipico mantovano*)

Agnoli al burro e salvia o in brodo

(*pasta fatta in casa ripiena di carne di manzo - piatto tipico mantovano*)

Risotto alla pilota con salamella mantovana (*piatto tipico mantovano*)

Risotto mantecato con zucca e gorgonzola (*piatto della casa*)

Risotto mantecato con funghi champignon e tartufo fresco

Risotto mantecato con lambrusco Mantovano e radicchio

Tagliatelle con porcini e tartufo fresco

Chicche di patate con crema di gorgonzola e coriandoli di pistacchio

Orecchiette sfiziose (*con cozze, pomodorini e ceci*)

Orecchiette con fagioli canellini e cime di rapa

Bigoli con alici del "Cantabrico" e pomodorino datterino

Spaghetti allo scoglio (*con pomodoro, cozze, vongole, scampi, seppie*)

**Alcuni prodotti, secondo disponibilità del mercato, possono essere congelati*

SECONDI DI CARNE

Stracotto d'asina con polenta morbida (*piatto tipico mantovano*)

Orecchio d'elefante con pomodorini e rucola

Tagliata di scottona servita con funghi porcini al profumo di rosmarino

Costata di scottona ai ferri gr. 500

Filetto di manzo al gorgonzola o all'aceto balsamico caramellato

Filetto di manzo ai funghi porcini e tartufo fresco

Filetto di manzo al Barolo

Scaloppina di maiale con funghi trifolati

SECONDI DI PESCE

Luccio in salsa verde con polenta morbida (*piatto tipico mantovano*)

Coda di rospo con capperi e olive*

Tonno con julienne di cipolla di Tropea

Filetto di rombo in crosta di patate

Fritto misto di calamari e gamberi

Grigliata mista di crostacei e pesce di mare

Spadellata di molluschi e crostacei con crostini (*per 2 persone*)

Filetto di baccalà fritto con crema di piselli al profumo di basilico

FORMAGGI

Grana con mostarda artigianale

Mozzarella di Bufala

Formaggi misti italiani con marmellate dello chef

(formaggio al pepe, formaggio al vino bianco, grana, gorgonzola)

CONTORNI

Insalata mista

Patatine fritte

Verdure alla griglia

Verdure al vapore

Patate al forno

Cime di rapa saltate in padella con olio extravergine d'oliva

**Alcuni prodotti, secondo disponibilità del mercato, possono essere congelati*

INSALATONE

Saporita (*insalata mista, bufala campana, pomodorino pachino, olive nere*)

Boscaiola (*insalata mista, funghi freschi, tonno, scaglie di pecorino*)

Fantasia (*insalata mista, mais, tonno, carciofi, mozzarella, funghi freschi*)

Caprese (*bufala campana e pomodorino pachino*)

Delicata (*insalata mista, philadelphia, mais, pomodorino pachino*)

Mediterranea (*insalata mista, salsa rosa, gamberetti, mais*)

LE NOSTRE BIRRE

Birra alla spina "Castello" media

Birra alla spina "Castello" piccola

Moretti 0,66L

Franziskaner Weiss 0,50L

Beck' analcolica 0,33L

Castello la rossa

Corona

Menabrea bionda 0,75L

Menabrea rossa doppio malto

BIRRE ARTIGIANALI

Indie ale - amber ale - Italia - 5,5% - 0,75L

Ama bionda - blond ale - Italia - 6,0% - 0,75L

Straffe hendrik triple - abbey tripel - Belgio - 9,0% - 0,75L

BEVANDE

Vino della casa alla spina frizzante 1/4LT

Vino della casa alla spina frizzante 1/2 LT

Vino della casa alla spina frizzante 1LT

Acqua minerale 0,75 LT

Bibite in lattina

Coca cola alla spina media

Coca cola alla spina piccola

Coca cola in bottiglia 1LT

Caffè

Amari e liquori

Grappa gialla riserva Bonollo

Grappe e whisky

Whisky torbati

**Alcuni prodotti, secondo disponibilità del mercato, possono essere congelati*

CUCINA ESPRESSA

PIZZERIA

Barion (*pomodoro, mozzarella, cime di rapa e salsiccia*)

Margherita (*pomodoro e mozzarella*)

Mantovana (*pomodoro, mozzarella, salsiccia*)

Napoletana (*pomodoro, mozzarella, acciughe*)

Romana (*pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi*)

Prosciutto e funghi (*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi*)

Capricciosa (*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi*)

Quattro stagioni (*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere*)

Ai formaggi (*pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana*)

Ortolana (*pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, asparagi*)

Diavola (*pomodoro, mozzarella, salamino piccante*)

Viennese (*pomodoro, mozzarella, wrüstel*)

Giulio Romano (*pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, olive*)

Caprese (*pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, origano*)

Parma (*pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma*)

Cotto (*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*)

Estate (*pomodoro, mozzarella di bufala cruda, pomodorini, insalata mista*)

Montanara (*pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wrüstel*)

Dominga (*pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea*)

Gonzaga (*mozzarella, crema di zucca, salsiccia, grana*)

Leggera (*mozzarella, stracchino, rucola*)

Piccola Osteria Andes

*OSTERIA ANDES AUGURA AI GENTILI OSPITI UNA PIACEVOLE PERMANENZA.
RINGRAZIA PER LA CORTESE ATTESA DEI PIATTI CHE SONO RIGOROSAMENTE ESPRESSI*

www.piccolaosteriaandes.it

Lascia la tua recensione su  **tripadvisor**

COPERTO, COMPRESO DI SERVIZIO

Seguici su

