Isabella
OSTERIA CREATIVA

Direttamente dalla griglia

Padellino alla brace, Finferli, Zucca violina e il suo fondo, fonduta di Parmigiano Reggiano — 15 €
Wood-fired Bread, chanterelle Mushrooms, violina Pumpkin with its own Jus, and Parmigiano Reggiano fondue

Tra Polipo & Lardo alla brace, Maionese al Basilico & Lime — 16 €
Octopus & Pork Lard skewers on the heat of the embers, Basil & lime Mayonnaise

Faraona cotta da lontano ai carboni, Pesca in consistenza & il suo fondo — 22 €
Charcool Guinea Fowl, sous vide Peaches & demi glace drops

Agnello alla 2 in Crépinette di Maiale sui carboni e le sue Verdure — 28 €
Lamb2, wrapped in Pork net

Isabella
OSTERIA CREATIVA

Territorio

Prosciutto semi brado al coltello — 14 €
Hand- carved free range "Prosciutto"

I nostri Formaggi Emiliani, Parmigiano 72 & 54 mesi, — 15 €
Primo Fiore& Fossa affinati Da Guffanti & Miele affumicato
Emilian Cheeses selection, 72 & 54 months Parmesan, "Primo Fiore & Fossa" Cheese, refined by Guffanti & smoked Honey

Cappellacci di zucca, fondo di pollo, mascarpone & perle al Balsamico — 16 €
Pumpkin "Cappellacci", Chicken demi, "Mascarpone" Cheese & Balsamic pearl

Tagliatelle fatte a mano di Casa D'Este — 15 €
Casa D'Este handmade Tagliatelle

Anguilla alla brace, Susina, la sua riduzione & Pepe di Timut — 26 €
Charcoal-grilled Eel, Plum reduction & Timut Pepper

Isabella
OSTERIA CREATIVA

Classico

Il Vitello bianco dell'Appennino diventa tonnato a colori *Veal firom the Apennines becomes a colorfiul "Tonnato"*	15 €
Fiore di Zucca in pastella, Ricotta, Alici & Zafferano *Tempura Zucchini flowers, Ricotta Cheese, Anchovies & Saffron Sauce*	13 €
Uovo croccante, Pomodoro in trippa & fonduta di Parmigiano *Crunchy Eggs, Tomato soup & Cheese fondue*	14 €
Gnocchetti di Patate cotte sotto alla brace, Pomodoro, Guanciale & Pecorino *Cooked Potatos under the ashes, Gnocchetti, Tomato, crispy " Guanciale" & Pecorino Cheese*	15 €
Passatelli anni **80**, Gamberi & Zucchine *Handmade "Passatelli" **80's**, Prawns & Zucchini*	15 €
Pensando ad una milanese, Bernese, Capperi & le nostre Patate sotto la cenere all' Aglio & Rosmarino *"Milanese" Veal cutlet, Béarnaise Sauce, Capers, Garlic & Rosemary Potatoes*	34 €
Il grande piatto di Verdure alla brace *Charcool Vegetables selection*	18 €

Isabella
OSTERIA CREATIVA

La dolcezza in un cucchiaio

La Tenerina ai Carboni, Caramello salato, Gelato di Lamponi quasi croccante — 8 €
“Tenerina ai carboni”, salted Caramel, crunchy Raspberry Ice Cream

Tiramisù di Casa D’Este — 8 €

Crème Brûlée alle Pesche — 8 €
Peach Crème Brûlée