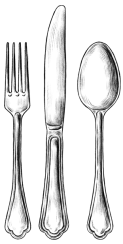
MENU



Osteria Santa Maria è una regia a due voci, cucina e sala
e la tradizione è un linguaggio vivo:
si ascolta, si alleggerisce, si rende essenziale.

Cambiamo poco ma spesso, seguendo ciò che il mercato
e il tempo mettono sul tavolo:
piatti leggibili, sapori netti, accoglienza calda.

Il vino completa il ritmo, un calice alla volta.

Alla fine resta quello che conta:
stare bene.

IL PRANZO DELL'OSTERIA

Dal mercoledì al sabato, festivi esclusi

Una proposta che segue la stagione e quello che ogni giorno il mercato offre.
I piatti nascono dalla creatività dello chef e dall'ispirazione del momento.

Un pranzo che cambia, con il piacere di accogliervi e farvi sentire un po' a casa.

Due piatti salati e un dolce
Acqua, caffè e coperto inclusi

€30 a persona

MENU A MANO LIBERA

Un itinerario gastronomico in quattro portate,
concepito come espressione diretta della stagione e
della sensibilità della cucina.

Nasce dall'ascolto quotidiano della natura, del mercato
e della materia prima, trasformati in piatti che
privilegiano equilibrio, identità e profondità di gusto.

Non esiste una sequenza prestabilita:
il menu evolve giorno dopo giorno, seguendo la
disponibilità degli ingredienti e l'ispirazione del
momento. Ogni portata è pensata come parte di un
racconto coerente, dove tecnica e istinto dialogano per
offrire un'esperienza autentica e mai replicabile.

Un invito ad affidarsi alla cucina e a vivere il tempo del
pasto come scoperta, sorpresa e relazione.

€65

in abbinamento 4 calici secondo selezione

€30

Per accompagnare al meglio l'esperienza,
i menu degustazione vengono serviti all'intero tavolo.

MENU DEGUSTAZIONE

Abbiamo racchiuso in questo percorso l'essenza della nostra terra: ingredienti veri, memoria gastronomica e accostamenti semplici ma capaci di emozionare.

Falso Foie Gras
(Paté di Vitello con cipolle caramellate e pan brioche)

Riso Carnaroli Classico Gran Riserva con Pistilli di Zafferano, Fondo di Manzo e Gremolada

Manzo morbido arrostito con Purè di Patate

La nostra versione della Resumada

€60

in abbinamento 3 calici secondo selezione

€20

Per accompagnare al meglio l'esperienza,
i menu degustazione vengono serviti all'intero tavolo.

PER INIZIARE

FALSO FOIE GRAS €16
Paté di Vitello con cipolle caramellate e pan brioche

UOVO €16
Uovo di selva, zucca, castagne, mostarda e crumble all'amaretto

PANE, BURRATA E ACCIUGHE €16
Pane sfogliato al Burro, Acciughe del cantabrico e Burrata

ANTIPASTO DELL'OSTERIA €20 / persona
(consigliato per l'intero tavolo)

Poche cose sanno di felicità come una tavola imbandita da condividere.
Vi affidiamo i nostri ricordi più golosi: un mosaico di sapori sinceri che da inizio alla vostra serata.

Culatta, salame, formaggi, mondeghili, insalata russa, Sformatino di verdura, Acciughe del Cantabrico e giardiniera

PRIMI

PACCHERI €20
Paccheri con zabaione salato, fonduta di Pecorino e guanciale croccante

CAPPELLETTI €20
Cappelletti all'uso di Romagna rigorosamente fatti a mano, crema al grana padano dop e funghi trifolati

LINGUINE €20
Linguine Barilla al bronzo, granchio blu, la sua bisque e pane profumato al limone

SECONDI

BOLLITO MISTO €28

La casa aveva il profumo del brodo e la voce di chi, dalla cucina, ci chiamava a tavola. Del nostro bollito ci piace ritrovare tutto: i tagli più amati, le salse da passarsi e quella voglia di restare a tavola.

Bollito misto, cappello del prete e lingua di manzo, testina di vitello, cotechino e gallina, serviti con brodo, mostarda, salsa verde e cren

ZUPPA DI PESCE €26

Pesce secondo mercato con polenta di Beura

HUMMUS €24

Carota brasata con hummus di ceci e panna acida

COSTOLETTA €30

Un classico assoluto dell'Osteria, servito al naturale, pronto per essere accompagnato dal contorno che più vi ispira.

Costoletta di Vitello alla Milanese rosata cotta nel burro chiarificato

CONTORNI

CHIPS DI PATATE €6

VERDURE SECONDO MERCATO €6

PURÈ DI PATATE €6

MENU BAMBINI €25

PASTA

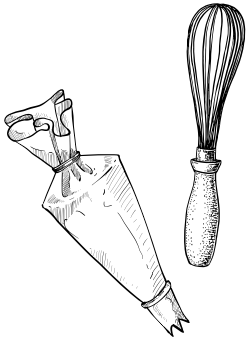
COTOLETTINA DI VITELLO
CON CHIPS DI PATATE

GELATO ARTIGIANALE

BEVANDE

Acqua minerale naturale o frizzante	€3
Bibite	€3
Caffè	€3
Amari	da €6

Pane, coperto e servizio €3



DOLCI

BIGNÈ SANTA MARIA €9

La nostra torta cambia forma e struttura, ma mantiene i suoi sapori classici, la crema pasticcera e il cioccolato

"Dolce storico della casa."

Consigliato con Moscato rosa di Franz Haas €10

SFERAMISÙ €9

Crema al mascarpone, cuore di gianduia, savoiardo di nostra produzione e salsa al caffè 100% arabica, il tutto racchiuso in una sfera glassata al cioccolato

"Dal classico al contemporaneo."

Consigliato con Ala Antico Liquorvino Amarascato di Duca di Salaparuta €7

CAFFÈ GOLOSO E BISCOTTI €6

Caffè con la spuma di zabaione al Marsala

"Chiusura intensa e misurata."

Consigliato con Marsala di Curatolo Arini €10

GELATI E SORBETTI €6

"Preparazioni artigianali di produzione interna, mantecate al momento del servizio."

La vostra presenza è il nostro ingrediente più prezioso.
Alisia e Mirco

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE PIÙ INGREDIENTI DI QUELLI INDICATI. VI PREGHIAMO DI INFORMARCI IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE.

NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE NELLE PREPARAZIONI IN CUCINA; PERTANTO, I NOSTRI PIATTI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE (AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011).