L'Autunno all'*Osteria*

26 NOVEMBRE
2026 dalle ore 20.00

Cena con il Birrificio Mezzavia

mezzavia.
BIRRIFICIO ARTIGIANALE

26 NOVEMBRE

Cena con il Birrificio Mezzavia

Antipasto / Starter

Bombas di quaglia, riduzione al Cannonau,
cavolfiore in agrodolce alla pizzaiola.
Quail bombas, Cannonau wine reduction, sweet and sour cauliflower pizzaiola-style.

In abbinamento STILEMA – American IPA

Primo / First Course

Lorighittas al ragù di agnello, mousse di finocchi e castagne.
Traditional Sardinian lorighittas pasta with lamb ragù, fennel and chestnut mousse.

In abbinamento MUVARA - Maibock

Secondo / Main Course

Tagliata di picanha, pannocchia arrostita, bufala e ricci di mare.
Sliced picanha steak, roasted corn on the cob, buffalo mozzarella and sea urchin.

In abbinamento GARE DE ROUBAIX – Bière de Garde

Dolce / Dessert

Crema di ricotta, sedano, bottarga e miele.
Ricotta cream, celery, bottarga and honey.

In abbinamento NAUTILUS – Imperial Stout

70€ a persona, bevande incluse

Osteria del Forte

mezzavia.
BIRRIFICIO ARTIGIANALE