

Menu di Capodanno

31 DICEMBRE 2025

Antipasti

Tortelli di Bresaola della Valtellina ripieni di Ricotta di pecora D.O.P e Erba Cipollina con Rughetta e scaglie parmigiano

28

Cuore di Carciofo Romanesco D.O.P con Burrata di Bufala Mondragone e Crema Di Puntarella

28

Tridente di Mare, Carpaccio di polpo verace, Insalata di Mare, Salmone selvaggio Affumicato

30

Primi Piatti

Risotto carnaroli ossobuco di vitella e zafferano Acquila D.O.P alle erbe di Campo

32

Ravioli Fatti in Casa Patate Taleggio D.O.P con crema di tartufo Fresco Umbro

36

Tonnarello fatto in casa limone zafferano pepe rosa con Tartare di Gambero Rosso del Mazzara

38

Secondi Piatti

Costolette D'abbacchio di Agnone Alla scottadito patate al forno verdure miste

34

Filetto di Manzo chianino ai funghi Porcini e Tartufo Fresco Umbro con Polenta fioretto Fine

45

Filetto di Spigola Orbetello crema e sfere di patate dolci con fagiolini

38

Dessert

Semifreddo al Mango e Lime

12

Profiteroles Al cioccolato Bianco e Nero

12

Specials

Lenticchie di Castelluccio e Salsiccia Norcina Nostrana

15

OSTERIA DEL TEMPO PERSO OCA I VIA DELL'OCA 43
BOOKING: TEMPOPERSOOSTERIA@GMAIL.COM