

Antica Farmacia dei Sani

Osteria della Tradizione

• LA NOSTRA FILOSOFIA •

Lo sappiamo.. "Antica Farmacia dei Sani"
è un nome decisamente inusuale.

E' capace però di racchiudere in maniera esplicita la passione e la ricerca di prodotti SANI del nostro territorio che cerchiamo di interpretare con ricette della tradizione lombarda e piemontese attraverso le sapienti mani del nostro chef.

I nostri piatti non sarebbero completi senza i vini della Tenuta Montemagno, di cui siamo orgogliosamente Brand Ambassador.

Ci piace l'idea di considerare il nostro locale come un luogo di "cura" o "rigenerazione" della mente e dello spirito.

Ecco spiegato il nostro bizzarro nome.



• RISTORANTE •



ANTIPASTI

| | |
|---|------|
| Orologio di formaggi e confetture | 19 € |
| Prosciutto Montano Val Vigizzo con Salva cremasco fritto (1,3,7) | 19 € |
| Tartare di Fassona Piemontese con acciughe del Cantabrico, salsa verde, burrata e germogli (1,3,4,7,9) | 18 € |
| Merluzzo mantecato con chips di polenta e pomodorini confit (4,7) | 18 € |
| Salsiccia di Wagyu su Spinaci saltati e fondo alla Birrazina (1,9,12) | 18 € |
| Totani saltati in padella agli agrumi e pinoli con Insalata Belga scottata (4,8,14) | 19 € |





• RISTORANTE •

PRIMI PIATTI

**Risotto Carnaroli al limone con
zafferano e polvere di liquirizia** 20 €
(3,7,9)

**Gnocchi in salsa bisque con
Gamberi rossi e bottarga di
Muggine** 19 €
(1,3,4,9,12,14)

**Pappardelle fresche al ragù di
Cinghiale** 18 €
(1,3,7,9,12)

**Ravioloni di ricotta e asparagi
bianchi di Cantello con burro
noisette e agretti marinati** 20 €
(1,3,7,9)

SECONDI PIATTI

**Tagliata di controfiletto Argentino
alla griglia con patate al forno** 25 €

**Ribs di Manzo glassata alla birra
con misticanza in insalata** 25 €
(7,9,12)

**Filetto di Manzo ai 3 pepi
sfumato al Porto con Patate al
rosmarino** 28 €
(7,10,12)

**Trancio di Ricciola in foglia di
banano con salsa al cocco e dadolata
di verdure** 28 €
(4,7)



• BRASSERIE •

CARNI ALLA GRIGLIA

su prenotazione o disponibilità



Costata di Bavarese (Dry Aged) 7,5 € /hg

Fiorentina di Bavarese (Dry Aged) 7,5 € /hg

CONTORNI

Dadolata di verdure 6 €

Patate al forno 6 €

Erbe di stagione saltate 6 €





• RISTORANTE •

I NOSTRI DOLCI

**Torta di mele con gelato alla
crema
(1,7,3)**

7 €

**Tiramisù
(1,3,7,8)**

6 €

**"Sa Fuma No"
Crema brulée con sigaro al
cioccolato fondente e Grappa al
Tabacco
(1,3,7,8)**

9 €





SERVIZIO E BEVERAGE

| | |
|--|-------|
| Acqua Lurisia Naturale o Gasata | 3,5 € |
| Caffè | 2 € |
| Coperto | 3,5 € |

• ALLERGIE E INTOLLERANZE •

Si richiede alla gentile clientela di far presente al momento del servizio eventuali allergie e/o intolleranze.

Tabella degli allergeni:

- (1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro ecc..)
 - (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
 - (3) Uova e prodotti a base di uova
 - (4) Pesce e prodotti a base di pesce
 - (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
 - (6) Soia e prodotti a base di soia
 - (7) Latte e prodotti a base di latte
 - (8) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardo, noci pecan, noci del Brasile, pistacchio, noci macadamia)
 - (9) Sedano e prodotti a base di sedano
 - (10) Senape e prodotti a base di senape
 - (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
 - (12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
 - (13) Lupini e prodotti a base di Lupini
 - (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 



• GLI AMARI DEI SANI •

Potevamo esimerci dal proporre ai nostri "pazienti" un amaro unico nel suo genere?

Ovviamente no.

Siamo partiti da "*Nocciolina*" perché volevamo creare un ulteriore legame con il nostro amato Monferrato. Cremoso e dolce come la nocciola trilobata Piemontese, è capace di ricordare una famosa caramella d'altri tempi.

Poi, con la volontà di avvertire sentori che richiamassero le erbe spontanee alpine, abbiamo creato "*Ginepyna*".

Decisa, strutturata e piena sia al naso che in bocca.

E finalmente, arriva "*Rabarbarina*", il digestivo per eccellenza. Capace di soddisfare sia gli amanti del gusto amaro, sia chi predilige la nota agrumata.

