



DOSSO SERADINO
TRATTORIA-RISTORANTE

MENÙ

ENTRADA



ENTRADA DOSSO (1.3.4.7.8.9)



GRAN TABLA CON UNA SELECCIÓN
DE 10 DE NUESTRAS ESPECIALIDADES

26€

BACALAO MANTECADO A LA VICENTINA (4.7)

CON CRUJIENTE DE POLENTA
(RACIÓN ABUNDANTE +6,50€)

14€

TÁRTAR DE TERNERA AL CUCHILLO

CONDIMENTADO CON SALSA DE HIERBAS A LA ARGENTINA
(RACIÓN ABUNDANTE +6,50€)

15€

FIOCCO DE CULATELLO (7)

CON TOMATES DATTERINI DE NUESTRO HUERTO,
ALCACHOFAS Y BURRATA

EDICIÓN LIMITADA
DE VERANO

17€

GAZPACHO (7)

CREMA FRÍA CON VERDURAS DE NUESTRO
HUERTO, SERVIDA CON PICATOSTES Y
SEMILLAS TOSTADAS

EDICIÓN LIMITADA
DE VERANO

12.5€

PRIMEROS PLATOS

CASONCELLI DE LA ABUELA LIVIA (1.3.7.9)

¡UNA RECETA QUE NUNCA HA CAMBIADO! HECHOS A MANO COMO LOS HACÍA LA ABUELA...

CASONCELLI RELLENOS DE CARNE Y AROMAS DE LA TRADICIÓN CONDIMENTADOS CON MANTEQUILLA Y SALVIA.



UN CLÁSICO ATEMPORAL

14.5€

SPAGHETTI AL RAGÚ DE LAGO (1.3.4.9)

SPAGHETTI A LA CHITARRA CON RAGÚ DE LAGO Y VERDURAS

16.5€

RISOTTO A LA CAPRESE ...COMO NUNCA LO HAS PROBADO (7)

CON SALSA DE TOMATE, ALBAHACA Y STRACCETTI DE BURRATA

15€

RISOTTO A LOS CÍTRICOS (4.7.9)

CON CARPACCIO DE TRUCHA DE ARROYO MARINADA Y SUS HUEVAS DE PESCADO

18€

EDICIÓN LIMITADA DE VERANO

GNOCCHETTI DE PATATA (1.3.7)

CON SALSA A LA CRUDAIOLA Y DADITOS DE QUESO FORMAGGELLA

16.5€

EDICIÓN LIMITADA DE VERANO

SEGUNDOS

CUBEROLL DE TERNERA A LA PARRILLA

23€

CORTE SELECTO DE LA PARTE ALTA DEL LOMO, CARACTERIZADO POR UN BUEN MARMOLEADO 250/300G

FIORENTINA DE TERNERA A LA PARRILLA 5,5€/100g

TERNERA AL ACEITE TRADICIONAL (1.4.7)

20€

SERVIDA CON POLENTA



DUETO A LA PARRILLA

TIRA DE PICANHA Y CHULETAS DE CORDERO

EDICIÓN LIMITADA
DE VERANO

24€

PESCADO DE NUESTRO LAGO

EL PERSONAL LE INFORMARÁ SOBRE LA PESCA DEL DÍA Y SU PREPARACIÓN, JUNTO CON EL PRECIO CORRESPONDIENTE

EDICIÓN LIMITADA
DE VERANO

ACOMPañAMIENTOS

PATATAS ASADAS CON ROMERO

5.5€

ALCACHOFA A LA ROMANA

1.5€

ENSALADA VERDE DE NUESTRO HUERTO

5€

ENSALADA MIXTA

6€

VERDURAS A LA PARRILLA (BERENJENAS, CALABACINES, PIMIENTOS)

5.5€

VERDURAS EN ENCURTIDO (GIARDINIERA)

5€

QUESOS

DEL PASTO A TU PLATO

DEGUSTACIÓN DE QUESOS ⁽⁷⁾

16€

CURADOS Y FRESCOS, DE PASTOS DE VACUNO, CAPRINO Y OVINO.
SERVIDOS CON MERMELADA DE NUESTRA PROPIA PRODUCCIÓN.
(PORCIÓN MEDIANA +5€)

GORGONZOLA ⁽⁷⁾

7€

TALEGGIO ⁽⁷⁾

7€

POSTRES

TIRAMISÚ CLÁSICO ^(1.3.7)

PREPARADO AL MOMENTO

6.5€

TIRAMISÚ BLANCO ...¡AÚN MÁS DELICIOSO! ^(1.3.7)

PREPARADO AL MOMENTO

6.5€

TARTA SBRISOLONA ...¡LA DIETA, MAÑANA! ^(1.3.7.8)

SERVIDA CON HELADO DE NATA
O HELADO DE FRUTOS ROJOS

6.5€

SEMIFRÍO DE YOGUR ⁽⁷⁾

MIEL Y MELOCOTONES AL CARAMELO

7€

CESTA DE PASTA FILO ^(1.3.7)

CON CREMA DE MASCARPONE
Y FRUTA FRESCA

7€

EDICIÓN LIMITADA
DE VERANO



CERVEZAS



CERVECERA VIA PRIULA

 **CORNA BIANCA 5.5€**
BLANCHE - 5% VOL. 33cl

Dedicada a un lugar especial, está saborizada de manera "especial" con especias. Excelente como aperitivo, acompaña muy bien platos delicados, pescado crudo y quesos frescos.



CERVECERA VIA PRIULA

 **CONCARENA 7€**
AMERICAN IPA - 6.7% VOL. 50cl

Reflejos ambarinos y espuma compacta. Notas amargas de los lúpulos, suavizadas por la malta de cebada tostada de Camunia. Excelente en maridaje con quesos de curación media, pescado blanco y mariscos.



CERVECERA VIA PRIULA

 **ACQUA 7€**
PILS - 5.2% VOL. 50cl

La clásica cerveza rubia, ligera y muy exclusiva, con un sabor tendiente a lo amargoso con notas especiadas y aroma herbáceo. Espuma fina y persistente.



CERVECERA VIA PRIULA

 **ARIA 7€**
BLANCHE - 5.5% VOL. 50cl

Agradable y fácil de tomar, una cerveza de trigo, caracterizada por una espuma blanca y densa, con notas frutales, ligeramente cítricas. Muy agradable en verano.



CERVECERA VIA PRIULA

 **FUOCO 7€**
BOCK - 7% VOL. 50cl

Sabor completo y redondo. Excelente para realzar el sabor de los platos de nuestra tradición como pasta y risottos, pero también platos de carne y pescado.



CERVECERA VIA PRIULA

 **TERRA 7€**
IPA ROSSA - 6.7% VOL. 50cl

De reflejos ambarinos y espuma compacta. La hacen única las notas amargas del lúpulo, suavizadas por la malta de cebada tostada. Excelente en maridaje con quesos.



CERVECERA 100VENTI



FREEVOLA 6.5€
APA - 4.7% VOL. 33cl

Cerveza inspirada en las American IPA. Con aroma a cítricos, fruta tropical y miel, elevadamente amarga y con dulces notas maltosas. Excelente con embutidos, quesos y pescado a la parrilla.



SIN GLUTEN



PRIVATBRAUEREI SCHLOSS



ENGERL HELL 6€
HELLES - ALKOHOLFREI 50cl

Ideal para todos aquellos que quieren o deben prescindir del alcohol, pero no del sabor de la verdadera cerveza. Solo 17 kcal/100 ml, excelente para los amantes de la cerveza que cuidan las calorías.

BEBIDAS

CAFÉ ESPRESSO

1.5€

CAFÉ CON LICOR

1.7€

CAFÉ DESCAFEINADO

1.6€

CAFÉ DE CEBADA PEQUEÑO

1.5€

CAFÉ DE CEBADA GRANDE

2€

CAFÉ GINSENG PEQUEÑO

1.5€

CAFÉ GINSENG GRANDE

2€

AGUA MINERAL / CON GAS

2€

REFRESCOS EMBOTELLADOS 33CL

3.5€

ESTATHÉ EN LATA 33CL

3.5€

VINO TINTO Y BLANCO DE BARRIL

LITRO **10€** 1/2 LITRO **5.5€** CUARTILLO **3€**

VINO BLANCO DE AGUJA DE BARRIL

LITRO **12€** 1/2 LITRO **6.5€** CUARTILLO **3.5€**

LICORES DE HIERBAS CLÁSICOS

4€

LISTA DE ALÉRGENOS

1. CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN
2. CRUSTÁCEOS
3. HUEVOS
4. PESCADO
5. CACAHUETES
6. SOJA
7. LECHE (INCLUIDA LA LACTOSA)
8. FRUTOS DE CÁSCARA
9. APIO
10. MOSTAZA
11. SÉSAMO
12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
13. ALTRAMUCES
14. MOLUSCOS

LOS ALÉRGENOS ESTÁN INDICADOS EN LA CARTA CON EL
NÚMERO DE REFERENCIA CORRESPONDIENTE.

EL EQUIPO DOSSO SERADINO LE AGRADECE POR HABER
ELEGIDO PASAR ESTE TIEMPO CON NOSOTROS.

BUSCAMOS LA CALIDAD PARA EXPRESAR DE LA MEJOR
MANERA NUESTRO TERRITORIO A TRAVÉS DE LA COCINA,
SELECCIONANDO PRODUCTOS Y RECETAS QUE ESPERAMOS
CUMPLAN CON SUS EXPECTATIVAS.

LE RECORDAMOS ADEMÁS QUE **AQUÍ SE PUEDEN
ORGANIZAR FIESTAS Y CEREMONIAS** DE CUALQUIER TIPO,
SEA CUAL SEA EL MOMENTO ESPECIAL QUE DESEE
ORGANIZAR.

NUESTRAS ESPECIALIDADES BAJO RESERVA:
ESPETO O LECHÓN A LA BRASA.



DOSSO.SERADINO



DOSSO SERADINO TRATTORIA E RISTORANTE