

Menù di fine inverno

Il nostro staff vi proporrà inoltre gli eventuali piatti fuori menù.
Potete vedere i piatti del giorno e gli speciali anche su: ociogiulivo.waiterio.com

Antipasti / Appetizers

- **Trippa fritta** con la maionese e la salsa rubra (ketchup) fatte in casa ⁽³⁾⁽¹⁰⁾ // -8
Fried tripe with home made sauces
- **L'antipasto giulivo: variazioni d'oca, d'aglione e altre sorprese** // -12
The gleeful hors d'oeuvre: variations of aglione, of goose and other surprises
- **Uovo fritto** nel suo nido con sale a fiocchi e lamelle di tartufo scorzone sottolio ⁽¹⁾⁽²⁾ // -15
Fried egg in its nest
- **Il cecione** ceci e verdure varie con il nostro olio ⁽¹⁾⁽²⁾ // -8
Cecione chickpeas and various vegetables with our oil

Primi piatti / First courses

- **Tagliatelle all'uovo d'oca fatte in casa** col ragù d'ocio ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ // - 15
Homemade fresh egg pasta with goose meat sauce ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾
- **Spaghettoni all'uovo fatti in casa cacio e tartufo*** (nero di stagione o conservato) con quel ci vuole di pepe ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ // -20
Homemade fresh egg spaghetti cheese and truffle
- **Spaghettoni all'uovo fatti in casa con salsa all'aglione arrabbiato e granella di parmigiano e basilico** ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ // -12
Homemade fresh egg spaghetti with spicy aglione sauce and raw tomato
- **Boccioli di pasta all'uovo con ripieno di ricotta e gambi d'aglione, conditi con olio d'oliva e bottarga di oca** ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ // -18
Fresh egg pasta buds filled with ricotta cheese and garlic stalks, dressed with olive oil and goose bottarga

Secondi piatti senz'oca / Second courses without goose

(l'ocio segue // goose following)

- **Filetto di capriolo** (cacciato nella nostra riserva) scottato con salsa al dolce e forte con uvetta, pinoli e cioccolato ⁽⁸⁾ // - 22
Fillet of wild roe deer (hunted in our game reserve) with sweet and sour sauce with raisins, pine nuts and chocolate
- **Tartara di capriolo di caccia al profumo di tartufo** (secondo disponibilità) // - 20
Wild roe deer tartare with a hint of truffle (according to availability, hunted in our reserve)
- **Roast beef di chianina cotto a bassa temperatura al profumo di tartufo nero e con le verdure al forno** // - 18
Chianina roast beef cooked at low temperature black truffle scented and vegetables in the oven

I riferimenti agli allergeni rimandano all'ultima pagina del menù cartaceo e al sito web ociogiulivo.com

Tutti i prezzi sono inclusivi di IVA di legge pari al 10%

www.ociogiulivo.com – info@ociogiulivo.com – +39 0577 160 6468 – +39 351 6961 769 (WA & TG)

Sua Maestà L'Ocio (L'Oca) / His Majesty The Goose

- **Petto d'Oca*** col suo bruno e patate al forno ripassate nel grasso d'oca // -20
Breast of Goose with baked potatoes*
- **Coscia d'oca*** confit in salsa di bacche di sambuco con verdure al forno // -22
Goose leg confit and vegetables in the oven*
- **Hamburger d'oca*** e salsiccia nel nostro pane con patate fritte e salse fatte in casa // -18
Goose and sausage burger in our bread with fried potatoes and homemade sauces

Piatti vegetali e contorni / Side Dishes

- **Verdure miste al forno** // - 7
Mixed vegetables in the oven
- **Verdure ed erbe saltate** // - 7
Mixed vegetables
- **Patate al forno** // - 7
Baked potatoes
- **Patate fritte*** // - 7
French fries

Dolci e fine pasto / Desserts

tutti i dolci sono fatti da noi

- **Vinsantamisu** al bicchiere, fatto con cantucci fatti in casa e vinsanto ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ // -8
Vinsanto flavored tiramisu by the glass, made with cream, cream, mascarpone, cocoa, hand made cantucci and vinsanto
- **Dessert della settimana** ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ // -9
Dessert of the week
- **Cantucci fatti in casa da zuppare nel vinsanto** o nel vino dolce al mosto cotto o nel vino a vostra scelta // 7
Homemade cantucci to dip in vin santo or sweet wine with cooked must or red wine of your choice
- **Formaggi fatti o scelti dallo chef secondo disponibilità con composte varie** ⁽⁷⁾ // -9
Cheeses of the chef according to availability with various compotes

Servizi ed extra

- Il nostro **pane fatto in casa, acqua** naturizzata ferma o frizzante, **coperto e servizio** // -4,5
Our homemade bread, still or sparkling natural water, cover charge and service
- **Diritto di tappo per bottiglia aperta** // - 5
corkage fee per opened bottle
- **Doggy bag** // gratuita / free

I riferimenti agli allergeni rimandano all'ultima pagina del menù cartaceo e al sito web ociogiulivo.com

Tutti i prezzi sono inclusivi di IVA di legge pari al 10%

www.ociogiulivo.com – info@ociogiulivo.com – +39 0577 160 6468 – +39 351 6961 769 (WA & TG)