

# burgheria

## il classico 10€

burger di manzo, bacon croccante, insalata gentile, scamorza affumicata, salsa BBQ

*\*glutine, uovo, latticini*

## il mantecato 12€

baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata  
fetta di pomodoro, misticanza

*\*glutine, uovo, pesce, latticini*

## nudo e crudo 13€

tartare di filetto di manzo condita con Worcester,  
capperi, pimento, misticanza, senape tradizionale, chips di parmigiano

*\*glutine, uovo, latticini, senape*

## antonino 12€

hamburger di manzo al pesto, burrata, datterino confit, valeriana,  
maionese al parmigiano, salsa al basilico

*\*glutine, uovo, latticini, frutta a guscio*

## mediterraneo 9€

**pane integrale** 

mozzarella di bufala, pomodoro e melanzana alla griglia,  
salsa al basilico

*\*glutine, uovo, latticini, frutta a guscio*

## quando un vegano si arrabbia, lo sedano? 10€

**pane integrale** 

burger di ceci, cipolla caramellata, pinoli tostati,  
maionese di soia, spinacino

*\*glutine, frutta a guscio*

## agif al aviv 12€

pulled chicken, misticanza, pomodorini confit, maionese allo yogurt  
chips di polenta speziata, no picanto souce, cheddar

*\*glutine, uovo, latticini, frutta a guscio*

birra consigliata **WALLABEER**



note agrumate, secca, leggera e beverina  
light IPA 4,2°

**WALLABEER**  
STREET ART FESTIVAL

*\*allergeni*

# antipasti

salumi dell'osteria **6€**

*\*allergen free*

sarde in saór il ritorno **7€**

*\*glutine, pesce, frutta a guscio*

degustazione di formaggi nostrani **8€**

*\*latticini*

polpette di baccalà mantecato,  
salsa al pomodoro, olio al basilico **8€**

*\*pesce, latticini, uovo*

polpette di carne, lardo, spuma al taleggio **6€**

*\*latticini, uovo*

**WALABE**  
STREET ART FESTIVAL

# primi e risotti

tagliatelle "ai Trani" con salsiccia e funghi di bosco **9€**

*\*glutine, uovo*

tagliatelle al ragù di carne **9€**

*\*glutine, uovo, sedano*

"bigoi de Bassan" in salsa di sarde **10€**

*\*glutine, pesce, frutta a guscio*

tagliatella delicata con ragù di fegatini e fonduta di **10€**

parmigiano al rosmarino

*\*glutine, uovo, latticini*

caserecce "Fracasso" crema di fave guaciale e pecorino **10€**

*\*glutine, uovo, latticini*

risotto ai "fegadini" **10€** x 2 persone

*\*latticini*

risi, trippa e parmigiano **10€** x 2 persone

*\*latticini*

risotto di Mare al gin **13€** x 2 persone

risotto di pesce, gin mare, citronette al timo

*\*latticini, pesce*

tortello alla burrata, zucca, tastasale al finocchietto **12€**

*\*glutine, uovo, latticini*

**WALABE**  
STREET ART FESTIVAL

*\*allergeni*

# secondi piatti

guancia di manzo in umido  
cotta a bassa temperatura con polenta **14€**  
*\*sedano*

la "Tar Tar" a modo nostro **16€**  
*\*senape*

fegato alla veneziana e polenta **14€**  
*\*allergen free*

trippa alla parmigiana **12€**  
*\*latticini, sedano*

filetto di manzo al pepe verde **15€**  
*\*latticini*

filetto di manzo all'aceto balsamico **15€**  
*\*latticini*

baccalà alla polesana con polenta **15€**  
*\*glutine, pesce*

seppie e piselli con polenta **15€**  
*\*allergen free*

# contorni

patate "sofegà" **5€**  
*\*allergen free*

verdure alla griglia **5€**  
*\*allergen free*

erbette cotte **5€**  
*\*latticini*

peperonata **5€**  
*\*sedano*

"fasoeti" in salsa di acciughe **5€**  
*\*pesce*

*\*allergeni*

# insalatone

## la solita grazie 7€

misticanza, tonno, mais, olive taggiasche, mozzarella, carote  
*\*pesce, latticini*

## la dieta da domani 8€

misticanza, radicchio di Lusia, burrata,  
mortadella di Bologna I.G.P., pistacchi tostati  
*\*latticini, frutta a guscio*

## bella Robbè! 8€

misticanza, pomodori datterini, grana a scaglie, crudo di  
Parma, funghi champignon, riduzione all'aceto balsamico  
*\*latticini*

# dolci

## tiramisù 5€

*\*allergen free*

## zuppa inglese 5€

*\*glutine, uovo, latticini*

## panna cotta 5€

*\*glutine, latticini*

## crostata dell'osteria 5€

*\*glutine, uovo, latticini*

*\*allergeni*

# birre artigianali

32 Via dei Birrai

32

## Curmi 75cl - 5,8%

Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Sentori floerali e di frutta esotica, con una lieve acidità citrica e note di paglia, fieno e mollica.

15€

32 Via dei Birrai

32

## Oppale 75cl - 5,5%

Birra chiara molto luppolata, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Note di caramello e toffee con sentori erbacei e fruttati di ananas maturo.

15€

32 Via dei Birrai

32

## Audace 75cl - 8,4%

Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Sentori floerali e di frutta esotica, con una lieve acidità citrica e note di paglia, fieno e mollica.

15€

Birrificio Estense

Estense

## Calle San Miguel 426 50cl - 5,0%

Birra bionda leggera ad alta fermentazione, con intensi profumi di pompelmo e frutta esotica. E' stata ideata e fortemente voluta per ringraziare David y Lidia Diaz, una speciale famiglia habanera che vive nell'omonima "calle San Miguel", al civico 426 nel barrio Centro Habana.

9€

Birrificio Estense

Estense

## Red Ale B.E. 50cl - 5,8%

Birra rossa doppio malto prodotta ad alta fermentazione in stile anglosassone. Il primo sentore è quello di un'intenso e tipico aroma floreale, proveniente dall'impiego di una miscela di fiori di luppolo particolarmente profumati, di origine inglese e americana.

9€

Birrificio Hibu

hibu  
Brewery

## Entropia 33cl - 5,8%

Birra golden ale con sentori agrumati ed erbacei dati dal mix di luppoli inglesi ed americani. Intense note fresche e agrumate

5€

Birrificio Hibu

hibu  
Brewery

## Dama Bianca 33cl - 5,6%

Una white IPA molto equilibrata, elegante e gradevole. Le note fruttate colte nell'aroma ritornano in bocca sostenute da una punta di speziatura che ricorda il pepe bianco.

5€

Birrificio Hibu

hibu  
Brewery

## Avanti March! 33cl - 6,5%

Una Saison elegante, la dolcezza del malto caramello si armonizza con le note speziate e di frutta tropicale. Spiccano sentori di pane fresco e una leggera speziatura

5€

\*allergeni

# vini

## bianchi

<b>Sauvignon Flowers</b> <i>Von Blumen</i>	<b>24,00</b>
<b>Custoza DOC</b> <i>Gorgo</i>	<b>20,00</b>
<b>Lugana DOC</b> <i>Tenuta Rovagna</i>	<b>18,00</b>
<b>Soave Classico</b> <i>Ca' Rugate</i>	<b>18,00</b>
<b>502 – Gewürztraminer</b> <i>Von Blumen</i>	<b>21,00</b>
<b>Müller Thurgau Trentino DOC</b> <i>Roeno</i>	<b>20,00</b>
<b>Chardonnay IGT</b> <i>Firriato</i>	<b>20,00</b>
<b>Greco di Tufo</b> <i>Cantina dei Monaci</i>	<b>18,00</b>
<b>Fiano di Avellino</b> <i>Cantina dei Monaci</i>	<b>18,00</b>
<b>Ribolla Gialla</b>	<b>18,00</b>
<b>Sauvignon Collio</b> <i>Specogna</i>	<b>20,00</b>
<b>Altavilla della Corte - Grillo</b> <i>Firriato</i>	<b>21,00</b>
<b>Riseis Pecorino IGP</b> <i>Agriverde</i>	<b>19,00</b>
<b>Praecipuus Riesling</b> <i>Renano</i>	<b>22,00</b>
<b>Quater Vitis Bianco</b> <i>Firriato</i>	<b>22,00</b>
<b>Sabbie dell'Etna Bianco</b> <i>Firriato</i>	<b>21,00</b>
<b>Etna Bianco</b> <i>Filippo Grasso</i>	<b>18,00</b>

## bollicine

<b>Prosecco Sup. Primavera di Barbara DOCG</b> <i>Merotto</i>	<b>20,00</b>
<b>Franciacorta Brut</b>	<b>30,00</b>
<b>Franciacorta Satèn</b>	<b>30,00</b>
<b>Franciacorta Rosè</b>	<b>35,00</b>

*\*allergeni*

## rossi

<b>Pinot Nero</b> <i>Von Blumen</i>	<b>24,00</b>
<b>Cabernet</b> <i>Sutto</i>	<b>18,00</b>
<b>Merlot</b> <i>Sutto</i>	<b>18,00</b>
<b>Morellino di Scansano</b> <i>Terenzi</i>	<b>21,00</b>
<b>Teroldego Rotaliano</b> <i>Dotigati</i>	<b>18,00</b>
<b>Notte di Galileo DOC</b> <i>Colli Euganei</i>	<b>22,00</b>
<b>Valpolicella Ripasso</b> <i>Ca' Rugate</i>	<b>24,00</b>
<b>Valpolicella Superiore</b> <i>Ca' Rugate</i>	<b>20,00</b>
<b>Chiaromonte Nero d'Avola</b> <i>Firriato</i>	<b>22,00</b>
<b>Sabbie dell'Etna Rosso</b> <i>Firriato</i>	<b>22,00</b>
<b>Quater Vitis Rosso</b> <i>Firriato</i>	<b>22,00</b>
<b>Refosco del Peduncolo Rosso</b> <i>Luisa</i>	<b>18,00</b>
<b>Syrah</b> <i>Firriato</i>	<b>20,00</b>
<b>Sassonero Merlot</b> <i>Zanovello</i>	<b>24,00</b>
<b>Carmenere</b> <i>Inama</i>	<b>22,00</b>
<b>Bardolino Sup. Monte Maggiore</b> <i>Gorgo</i>	<b>20,00</b>
<b>Lagrein</b> <i>Von Blumen</i>	<b>20,00</b>

<b>Ferrari Perlè Brut</b> <i>Ferrari</i>	<b>40,00</b>
<b>Moscato d'Asti</b> <i>Gianni Doglia</i>	<b>18,00</b>
<b>Gaudensius</b> <i>Firriato</i>	<b>25,00</b>
<b>Champagne</b> <i>(chiedi all'oste)</i>	

# da bere

## **bibite**

Coca-Cola	<b>3,00</b>	Gazzosa Lurisia	<b>5,00</b>
Coca Zero	<b>3,00</b>	Tassoni Cedrata	<b>3,00</b>
Cortese Arancia Rossa	<b>4,00</b>	Gosling Ginger Beer	<b>4,00</b>
Aranciata Lurisia	<b>5,00</b>	Pimento Ginger Beer	<b>5,00</b>
Chinotto Lurisia	<b>5,00</b>		

## **vino alla spina**

Vino sfuso ¼ L	<b>4,00</b>
Vino sfuso ½ L	<b>6,00</b>
Vino sfuso 1 L	<b>9,00</b>

## **birra alla spina**

Heineken ( 0,25 )	<b>3,00</b>
Heineken ( 0,50 )	<b>5,00</b>
Birra del mese - chiedi all'oste -	

*\*allergeni*

# trani