

t

burgheria

il classico 10€

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

**glutine, uovo, latticini*

il mantecato 14€

baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata

fetta di pomodoro, lattughina

**glutine, uovo, pesce, latticini*

cruo 15€

la nostra tartàre di filetto, burratina affumicata, bacon, crema di fagioli alle acciughe, misticanza

**glutine, uovo, latticini, senape, pesce*

eugenio cacìno 13€

burger di manzo, zucca, maionese al miele e pepe, radicchio sufato asiago DOP

**glutine, uovo, latticini, senape, pesce*

oh parmigiana portami via vegetariano 12€

pane integrale

burger di parmigiana di melanzane, maionese al basilico,

chips di pecorino al pimento, valeriana

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

umami vegano 13€

pane integrale

burger di ceci, maionese di soia al curry, radicchio dolce umami

crema di cavolo viola

**glutine, frutta a guscio*

millenovecentoignorantotto 15€

burger di manzo, maionese al tartufo, doppio bacon, rucola formaggio di fossa di Sogliano DOP

**glutine, uovo, latticini, senape, pesce*

nonno orazio 13€

cotechino artigianale, verze, senape, asiago fondente

**glutine, uovo, latticini, senape*

**allergeni*

antipasti

salumi e formaggi dell'osteria **10€**

**latticini*

sarde in saór **7€**

**glutine, pesce, frutta a guscio*

polenta integrale di mais Biancoperla al tartufo, funghi, noci Valier asiago fondente, salvia frita **9€**

**latticini, glutine*

il super cicchettone

pane home made, baccalà mantecato ,saòr, zucca **8€**

**pesce, latticini, glutine*

vellutata di ceci al timo, porro, scampi **10€**

**pesce, uovo*

primi

tagliatella all'uovo ragù di carne, spuma al parmigiano **10€**

**glutine, uovo*

spaghetto "Fracasso" all'Amatriciana, fondente al pecorino, **12€**
polvere di cipolla

**glutine, uovo*

"bigoi de Bassan" in salsa di sarde **12€**

**glutine, pesce, frutta a guscio*

pasta e fasoì **10€**

**glutine*

lasagnetta con salsiccia dolce, spuma di ricotta, funghi, **12€**
cavolo viola

**glutine, latticini*

risotto di zucca, taleggio, rosmarino **131€** minimo 2 persone

**latticini*

risotto ai "fegadini" crumble di parmigiano **13€** minimo 2 persone

**latticini*

secondi piatti

guancia di manzo in umido
cotta a bassa temperatura con polenta **16€**

**sedano*

la cheesecake di tartare **18€**

tartare di filetto a modo nostro, burrata, battuta di taralli, velluto al Bitter Fusetti

**senape, latticini, glutine, uovo*

fegato alla veneziana e polenta **16€**

**allergen free*

trippa alla parmigiana **14€**

**latticini*

filetto di manzo, funghi di bosco e tartufo **24€**

**latticini, glutine*

cotechino artigianale, patata duchessa, verze sofegà, cren **15€**

**latticini*

baccalà alla polesana con polenta **18€**

**glutine, pesce*

seppie e piselli con polenta **16€**

**pesce*

contorni

fasoi in potacin **5€**

**allergen free*

patate "sofegà" **5€**

**allergen free*

mix di verdure al forno **5€**

**allergen free*

erbette cotte saltate con la pancetta **5€**

**latticini*

"fasoeti" in salsa di acciughe **5€**

**pesce*

**allergeni*

dolci

tiramisù **5€**

**glutine, uovo, latticini*

zuppa inglese **5€**

**glutine, uovo, latticini*

panna cotta **5€**

**glutine, latticini*

cheesecake 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 Bruno Ribadi

Bianca 75cl - 6 %

Bianca prodotta con grano Biancolilla siciliano, malto d'orzo del Belgio ed arricchita con bucce di mandarino di Ciaculli.

Dal tipico colore chiaro, quasi bianca, ed il profumo di mandarino che la rende fruttata e fresca.

15€



Birrificio Bruno Ribadi

Sicilian Pale Ale 75cl - 5,5 %

Sicilian Pale Ale prodotta con grano perciasacchi, bucce di agrumi di sicilia, bacche di sommacco (Rhus Coriaria) e bacche di pepe rosa.

Birra caratterizzata da un sapore amaro, dal caratteristico profumo dato dagli agrumi di Sicilia e dall'aggiunta delle bacche di sommacco e di pepe rosa.

15€

Sono disponibili altre birre artigianali... chiedi all'Oste!

**allergeni*

vini

bianchi

Sauvignon Flowers <i>Von Blumen</i>	29,00
Custoza Superiore DOC <i>Gorgo</i>	22,00
Lugana DOC <i>Tenuta Rovegna</i>	24,00
Soave Classico <i>Ca' Rugate</i>	24,00
502 – Gewürztraminer <i>Von Blumen</i>	26,00
Müller Thurgau Trentino DOC <i>Roeno</i>	23,00
Chardonnay IGT <i>Firriato</i>	26,00
Greco di Tufo <i>Cantina dei Monaci</i>	22,00
Fiano di Avellino <i>Cantina dei Monaci</i>	22,00
Ribolla Gialla	24,00
Sauvignon Collio <i>Specogna</i>	26,00
Altavilla della Corte - Grillo <i>Firriato</i>	27,00
Riseis Pecorino IGP <i>Agriverde</i>	24,00
Praecipuus Riesling <i>Renano</i>	26,00
Quater Vitis Bianco <i>Firriato</i>	26,00

rossi

Pinot Nero <i>Von Blumen</i>	29,00
Carmenre <i>Inama</i>	24,00
Merlot <i>Tenute Luisa Isonzo Friuli</i>	24,00
Morellino di Scansano <i>Terenzi</i>	26,00
Teroldego Rotaliano <i>Dotigati</i>	24,00
Notte di Galileo DOC <i>Colli Euganei</i>	24,00
Valpolicella Ripasso <i>Ca' Rugate</i>	28,00
Valpolicella Superiore <i>Ca' Rugate</i>	24,00
Chiaromonte Nero d'Avola <i>Firriato</i>	24,00
Sabbie dell'Etna Rosso <i>Firriato</i>	24,00
Quater Vitis Rosso <i>Firriato</i>	26,00
Refosco del Peduncolo Rosso <i>Luisa</i>	23,00
Syrah <i>Firriato</i>	26,00
Lagrein <i>Von Blumen</i>	24,00

bollicine

Prosecco Sup. Primavera di Barbara DOCG <i>Merotto</i>	24,00	Ferrari Brut <i>Ferrari</i>	35,00
Franciacorta Brut	35,00	Moscato d'Asti <i>Gianni Doglia</i>	20,00
Franciacorta Satèn	38,00	Gaudensius <i>Firriato</i>	35,00
Franciacorta Rosè	35,00	Champagne <i>(chiedi all'oste)</i>	

da bere

bibite

Coca-Cola	3,00	Gazzosa Lurisia	5,00
Coca Zero	3,00	Tassoni Cedrata	3,00
Aranciata Lurisia	5,00	Gosling Ginger Beer	4,00
Chinotto Lurisia	5,00		

vino alla spina

Vino sfuso ¼ L	4,00
Vino sfuso ½ L	6,00
Vino sfuso 1 L	9,00

birra alla spina

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

**allergeni*

trani