

burgheria

il classico 10€

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

**glutine, uovo, latticini*

il mantecato 13€

baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata
fetta di pomodoro, lattughina

**glutine, uovo, pesce, latticini*

cruo 13€

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

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

antonino 12€

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

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

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*

tutto il resto è soia vegano 12€

pane integrale 

burger di broccoli e zucchine, formaggio di riso erboinato, spaghetti
di carote alla soia, pomodoro grigliato, patè di olive taggiasche

**glutine, frutta a guscio*

so' lillo 13€

hamburger di manzo, guancialetto croccante, friarielli, salsa cacio e pepe

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

simone 14€

trancio di salmone ai semi di papavero, mousse di philadelphia all'aneto
salsa agrodolce, rucola

**glutine, frutta a guscio, pesce*

**allergeni*

antipasti

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

**latticini*

sarde in saór **7€**

**glutine, pesce, frutta a guscio*

baccalà mantecato, mozzarella liquida, gazpacho agrodolce **8€**

**pesce, latticini*

lonza di maiale arrosto, spuma tonnata, capperi **7€**

**latticini,*

cremoso di zucchine, feta, mandorle, olio allo zenzero **7€**

**frutta a guscio*

primi

tagliatelle "ai Trani" con salsiccia e funghi di bosco **10€**

**glutine, uovo*

tagliatelle al ragù di carne **9€**

**glutine, uovo, sedano*

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

**glutine, pesce, frutta a guscio*

raviolo di burrata, pesto al basilico, lardo di colonnata **12€**

**glutine, uovo, latticini*

carbonara strana con guanciale e gamberi **13€**

**glutine, uovo, frutta a guscio*

risotto ai "fegadini" **12€ x 2 persone**

**latticini*

risotto cacio pepe e tartàre di gambero rosso **16€ x 2 persone**

di Mazara del Vallo

**latticini, pesce*

**allergeni*

secondi piatti

guancia di manzo in umido
cotta a bassa temperatura con polenta **15€**

**sedano*

la cheesecake di tàrtare **17€**

tartare di manzo a modo nostro, mousse di caprino, battuta di grissini al burro

**senape, latticini, glutine*

fegato alla veneziana e polenta **15€**

**allergen free*

trippa alla parmigiana **13€**

**latticini, sedano*

filetto di manzo al pepe verde **16€**

**latticini*

filetto di manzo all'aceto balsamico **16€**

**latticini*

baccalà alla polesana con polenta **16€**

**glutine, pesce*

seppie e piselli con polenta **16€**

**allergen free*

cotoletta di vitello, fondente di parmigiano al rosmarino
chips di ravanelli agli agrumi **16€**

**sedano*

contorni

patate "sofegà" **5€**

**allergen free*

verdure alla griglia **5€**

**allergen free*

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

**latticini*

"fasoeti" in salsa di acciughe **5€**

**pesce*

**allergeni*

insalatone

la solita grazie 8€

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

la dieta da domani 9€

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

bella Robbè! 10€

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

dolci

tiramisù 5€

**allergen free*

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 Hibu



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



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



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 e una leggera speziatura

5€

*allergeni

vini

bianchi

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

bollicine

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

rossi

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

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

*allergeni

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

birra alla spina

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

**allergeni*

trani