

burgheria

il classico 12€

hamburger di Fassona piemontese, bacon croccante, insalata, scamorza affumicata, salsa BBQ

*glutine, uovo, latticini

il mantecato 15€

baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata
fetta di pomodoro, lattughina

*glutine, uovo, pesce, latticini

cruo 16€

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

*glutine, uovo, latticini, senape, pesce

millenovecentoignorantotto 15€

hamburger di Fassona piemontese, maionese al tartufo, doppio bacon,
rucola, formaggio di fossa di Sogliano DOP

*glutine, uovo, latticini, senape, pesce

oh parmigiana portami via *vegetariano* 13€

pane integrale

parmigiana di melanzane, maionese al basilico,
chips di pecorino al pimento, valeriana

*glutine, uovo, latticini, frutta a guscio

umami *vegano* 14€

pane integrale 

burger di ceci, maionese di soia al curry, radicchio dolce umami
crema di cavolo viola

*glutine, frutta a guscio

antipasti

salumi e formaggi dell'osteria **12€**

*latticini

sarde in saór, pane carasau, uvetta e pinoli tostati **9€**

*glutine, pesce, frutta a guscio

tortino di carciofi, asiago alle erbe aromatiche e bacon **10€**

*latticini

baccalà mantecato, cipolla all'agro, chips di polenta al finocchietto punterelle **10€**

*pesce, latticini

primi

tagliatella all'uovo ragù di carne, spuma al parmigiano **11€**

*glutine, uovo

spaghetto "Fracasso" all'Amatriciana, fondente al pecorino, polvere di cipolla **13€**

*glutine, uovo

spaghetto "Fracasso" in salsa di sarde, pane aromatico, pinoli **14€**

*glutine, pesce, frutta a guscio

gnocchi di patate viola, taleggio allo zafferano, manzo umami **13€**

*glutine, latticini

tortello cacio e pepe, crema di cavolfiore, salsiccia nostrana **13€**

*glutine, latticini

risotto agli asparagi, fondente di parmigiano al dragoncello **14€**
crumble di mandorle **minimo 2 persone**

*latticini

risotto ai "fegadini" **14€** **minimo 2 persone**

*latticini

secondi piatti

guancia di manzo in umido

cotta a bassa temperatura con polenta integrale **18€**

*sedano

la cheesecake di tàrtare **18€**

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

*senape, latticini, glutine, uovo

fegato alla veneziana e polenta **16€**

*allergen free

trippa alla parmigiana **15€**

*latticini

filetto di manzo al pepe verde **21€**

*latticini, glutine

baccalà alla polesana con polenta **18€**

*glutine, pesce

seppie e piselli con polenta **18€**

*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 della Mariarosa **6€**

*glutine, uovo, latticini

zuppa inglese **6€**

*glutine, uovo, latticini

panna cotta **5€**

*glutine, latticini

millefoglie con crema pasticcera e salsa al cioccolato bianco **7€**

*glutine, latticin, uovoi

cheesecake dell'osteria **5€**

*glutine, uovo, latticini

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

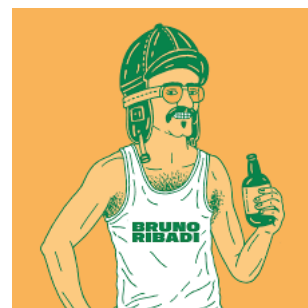
32

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



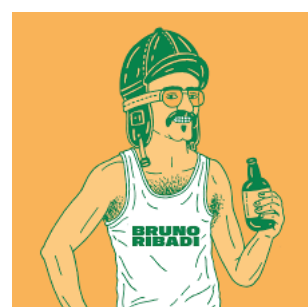
Bianca 75cl - 6 %

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!

vini

bianchi

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

bollicine

Prosecco Sup. Primavera di Barbara DOCG Merotto	24,00
Franciacorta Brut	35,00
Franciacorta Satèn	38,00
Franciacorta Rosè	35,00

rossi

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

Ferrari Brut Ferrari	35,00
Moscato d'Asti Gianni Doglia	20,00
Gaudensius Firriato	35,00
Champagne (chiedi all'oste)	

da bere

bibite

Coca-Cola	4,00	Gazzosa Lurisia	5,00
Coca Zero	4,00	Tassoni Cedrata	4,00
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