



**trani**

# 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

## eugenio cacino 14€

hamburger di Fassona piemontese, zucca, maionese al miele e pepe,  
radicchio stufato, asiago DOP

\*glutine, uovo, latticini

## 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, rucola, 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

vellutata di zucca, pane al rosmarino, Blu di Morozzo **10€**

\*latticini

polpetta di carne al lardo, crema di melanzane, ricotta affumicata **10€**

\*latticini

pane Bao, coscia d'anatra, maionese al rafano, cetriolo all'agro datterino confit **10€**

\*glutine, uovo

# primi

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

\*glutine, uovo

spaghetti "Fracasso" all'amatriciana, cipolla croccante, pecorino **13€**

\*glutine, uovo

spaghetti "Fracasso" in salsa di sarde, pane aromatico, pinoli **13€**

\*glutine, pesce, frutta a guscio

ruote pazze "Benedetto Cavalieri" burro aromatizzato al limone **13€**

capperi e aneto, aglio nero fermentato

\*glutine, pesce, latticini

fusillone monograno Felicetti, broccoletti, salsiccia nostrana, fondente al Castelmagno **13€**

\*glutine, latticini

risotto di zucca, rosmarino, salvia, stracciatella **13€** 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€**  
*Bio azienda agricola Barbarighe S.Martino di Venezia*

\*sedano

la cheesecake di tàrtare **18€**  
*tartare di filetto a modo nostro, burrata, battuta di taralli, bacon*

\*senape, latticini, glutine, uovo

fegato alla veneziana **16€**  
con polenta integrale *Bio azienda agricola Barbarighe S.Martino di Venezia*

\*allergen free

trippa alla parmigiana **15€**

\*latticini

filetto di manzo al pepe verde "camouflage" 200gr **20€**

\*latticini, glutine

baccalà alla polesana **18€**  
con polenta integrale *Bio azienda agricola Barbarighe S.Martino di Venezia*

\*glutine, pesce

seppie e piselli **18€**  
con polenta integrale *Bio azienda agricola Barbarighe S.Martino di Venezia*

\*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 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 **6€**

\*glutine, latticini

cheesecake dell'osteria **7€**

\*glutine, uovo, latticini

# birre artigianali

32

32 Via dei Birrai

## Curmi 75cl - 5,8%

15€

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.

32

32 Via dei Birrai

## Oppale 75cl - 5,5%

15€

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

32

32 Via dei Birrai

## Audace 75cl - 8,4%

15€

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.



Birrificio Estense

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

9€

La Calle San Miguel 426 è una birra bionda leggera dal colore oro intenso ed una schiuma abbondante e persistente. Avvicinando il bicchiere si viene pervasi da intensi profumi di pompelmo e frutta esotica.

Questa birra, prodotta ad alta fermentazione con l'utilizzo di luppoli americani, è stata ideata e fortemente voluta per ringraziare David y Linda Diaz, una speciale famiglia habanera che vive nell'omonima "Calle San Miguel" nel barrio Centro Habana.



Birrificio Estense

## Ipereal 50cl - 6,0 %

9€

La prima IPA targata Birrificio Estense. Bionda intensa e dissetante.

Nonostante l'abbondante luppolatura e il non indifferente grado alcolico, Ipereal risulta una birra dall'amaro equilibrato e dalla bassa percezione dell'alcol al palato. Deve il suo caratteristico sapore di frutta esotica alla miscela di luppoli americani impiegati, ben equilibrati da un'attenta selezione di malti, per un risultato molto gradevole.



Birrificio Estense

## Red Ale 50cl - 5,8 %

9€

Birra rossa speciale, prodotta ad alta fermentazione con l'utilizzo di ottimi luppoli americani. Il primo sentore all'assaggio è quello di un intenso aroma agrumato, proveniente dalla miscela di luppoli d'oltreoceano. In seguito, si apprezzano gli aromi prodotti dal lievito e dal malto, anche se l'intensa luppolatura domina sulla tostatura di questa American Red Ale.



# vini

## bianchi

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

## rossi

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

## bollicine

**Abbiamo selezionato per voi diverse tipologie di *BOLLE*,  
italiane e non!**

**Chiedi un consiglio all'Oste!**

# da bere

## **bibite**

Coca-Cola	<b>4,00</b>	Tassoni Cedrata	<b>4,00</b>
Coca Zero	<b>4,00</b>	Gosling Ginger Beer	<b>4,00</b>
Aranciata Lurisia	<b>5,00</b>		
Chinotto Lurisia	<b>5,00</b>		

## **birra alla spina**

Amstel piccola	<b>3,00</b>
Amstel media	<b>5,00</b>
Messina ai cristalli di sale p.	<b>4,00</b>
Messina ai cristalli di sale m.	<b>6,00</b>

\*allergeni

# trani