

t

"ANTIPASTI"

salumi dell'osteria

**allergen free*

sarde in saór, pane carasau, uvetta e pinoli

**glutine, pesce, frutta a guscio*

pancia di maiale, verza & verza, funghi pioppini

**latticini*

baccalà mantecato, polenta integrale fritta, cipolla fondente, peperone crusco

**frutta a guscio*

uovo termale, spuma di patate e porro, parmigiano 24 mesi, lenticchie croccanti

**latticini*

i formaggi di "Punto" bottega alimentare - Rovigo

le delice de Bourgogne tripla crema - acciuga del mar Cantabrico

queso mancheco dop valdegherro 6 mesi - composta di agrumi

formai de mut alta val vembrana - crema di noci verdi candite Valier



12

9

10

11

9

13,00

"PRIMI PIATTI"

tagliatelle all'uovo, ragù di cortile, crumble al pecorino

**glutine, uovo, sedano, latticini*

12

spaghetto "Fracasso" cavolfiore, cavolo nero, pane aromatico al prezzemolo e olive taggiasche

**glutine, latticini*

12

plin di manzo, crema al parmigiano, cime di rapa, demi glace

**glutine, latticini*

13

ruote pazze " Benedetto Cavalieri "  crema di zucca, brunoise di guancialetto croccante, polvere di porcini

**glutine, uovo, latticini*

13

risotto al tastasal, aria alla cannella

**latticini*

14

risotto ai fegadini

**latticini*

14

pasta e fasoi

**glutine, uovo, latticini*

11

Risotti: min. per 2 persone

**allergeni*

"SECONDI PIATTI E CONTORNI"

guancia di manzo in umido cotta a bassa temperatura

con polenta integrale Bio az.agricola Barbarighe S.Martino di Venezia

*sedano

la cheesecake di tartare

tartare di filetto a modo nostro, burrata, battuta di taralli e bacon

*senape, latticini, glutine

filetto di manzo al pepe verde "camouflage" 200gr

*latticini

fegato alla veneziana

e polenta integrale Bio az.agricola Barbarighe S.Martino di Venezia

trippa alla parmigiana

*latticini

baccalà alla polesana

con polenta integrale Bio az.agricola Barbarighe S.Martino di Venezia

*pesce

seppie e piselli

con polenta integrale Bio az.agricola Barbarighe S.Martino di Venezia

*pesce

18,00

patate "sofegà"

*allergen free

5,00

18,00

"faoi in potacìn"

*sedano

5,00

20,00

mix di verdure al forno

*allergen free

5,00

15,00

erbette cotte saltate con la pancetta

*latticini

5,00

16,00

"faoeti" in salsa di acciughe

*pesce

5,00

18,00

18,00

*allergeni

"BURGHERIA"

il classico

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

**glutine, uovo, latticini*

il mantecato

baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata fetta di pomodoro, lattughina

**glutine, uovo, pesce, latticini*

cruo

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

**glutine, uovo, latticini, senape*

trippadvisor

la nostra trippa, fagioli in crema, maionese al parmigiano foglie di cavolo nero dry

**glutine, uovo, latticini*

12,00

eugenio cacino

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

**glutine, uovo, latticini,*

15,00

oh parmigiana portami via *vegetariano*

pane integrale

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

**glutine, frutta a guscio*

16,00

umami *vegano*

pane integrale

burger di ceci, maionese di soia al curry, rucola, crema di cavolo viola

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

14,00

14,00

13,00

14,00

"DESSERT E FORMAGGI"

il tiramisù della Mariarosa

**glutine, uovo, latticini*

7,00

zuppa inglese

**glutine, uovo, latticini*

7,00

panna cotta

**glutine, latticini*

6,00

cremino al cioccolato bianco bruciato, crumble di mandorle e rosmarino, gel al limone

**glutine, uovo, latticini*

8,00

cheesecake espressa dell'osteria

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

7,00



13,00

i formaggi di "Punto" bottega alimentare - Rovigo

le delice de Bourgogne tripla crema - acciuga del mar Cantabrico

queso mancheco dop valdegherro 6 mesi - composta di agrumi

formai de mut alta val vembrana - crema di noci verdi candite Valier

**allergeni*

"BIRRE ARTIGIANALI"

Birrificio Estense

Azul 50cl - 5,6 %

9,00

Una piacevole via di mezzo tra una Blanche belga e una American IPA!
Brassata con malto d'orzo, frumento e avena e speziata con coriandolo e pepe rosa, oltre che luppolata sia a caldo che a freddo con fiori d'origine americana, sviluppa un aroma unico e interessante che racchiude tutti i suoi ingredienti.
L'amaro è molto pronunciato, nonostante lasci una gradevole sensazione al palato.

Birrificio Estense

Mamacita 50cl - 5,2 %

Mamacita è una blanche brassata nel tradizionale metodo belga, con una parte di frumento crudo oltre che maltato.
Speziata con coriandolo, buccia d'arancia, pepe rosa e camomilla, la luppolatura eseguita a freddo unisce ai sapori speziati una decisa nota di cocco.
Rinfrescante, dissetante e ammaliante, oltre che morbida e avvolgente... proprio come una mamacita!

Birrificio Estense

Don Pablo 50cl - 4,8 %

Dissetante e delicata, con una leggera percezione dell'amaro, la Don Pablo è birra ideata in stile pils, vengono impiegati un malto Boemo molto chiaro, ed una miscela di luppoli europei le dona un eccellente sentore erbaceo e floreale.
Una lenta lagerizzazione prossima agli zero gradi, che si protrae per diverse settimane, affina e completa questa nobile birra.

Birrificio Estense

De Bloem 50cl - 7,9 %

9,00

De Bloem, dal fiammingo "Il Fiore", deve il suo nome al bouquet floreale e alle note di frutta a nocciolo che la contraddistinguono.

Una birra rossa prodotta secondo lo stile delle nobili birre d'abbazia del Belgio. Dal corpo medio, al palato risulta morbida e vellutata, con una moderata dolcezza. I caratteristici profumi floreali sono dovuti al lievito trappista impiegato, mentre quelli di frutta a nocciolo dalla tostatura dei malti sempre di origine fiamminga. L'importante grado alcolico completa questa Belgian Ale di carattere.

Birrificio Estense

Calle San Miguel 50cl - 5,0 %

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 %

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 %

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

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
Solis Vis <i>Monferrato</i>	26,00
Chardonnay IGT <i>Dorigati</i>	28,00
Greco di Tufo <i>Cantina dei Monaci</i>	24,00
Fiano di Avellino <i>Cantina dei Monaci</i>	24,00
Ribolla Gialla	26,00
Sauvignon Collio <i>Specogna</i>	28,00
Altavilla della Corte - Grillo <i>Firriato</i>	27,00
Riseis Pecorino IGP <i>Agriverde</i>	26,00
Praecipuus Riesling <i>Renano</i>	26,00
Quater Vitis Bianco <i>Firriato</i>	28,00

rossi

Pinot Nero Flowers <i>Von Blumen</i>	29,00
Femminelle <i>Marco Sambin</i>	28,00
Alter <i>marco Sambin</i>	32,00
Morellino di Scansano <i>Terenzi</i>	28,00
Teroldego Rotaliano <i>Dotigati</i>	26,00
Notte di Galileo DOC <i>Colli Euganei</i>	26,00
Valpolicella Ripasso <i>Ca' Rugate</i>	30,00
Valpolicella Superiore <i>Ca' Rugate</i>	26,00
Bayamore <i>Firriato</i>	28,00
Sabbie dell'Etna Rosso <i>Firriato</i>	24,00
Quater Vitis Rosso <i>Firriato</i>	26,00
Primitivo di Manduria <i>Luca Attanasio</i>	29,00
Buccia nera <i>Pàro rosso Toscana</i>	29,00
Lagrein <i>Von Blumen</i>	26,00

bollicine

Abbiamo selezionato per voi diverse tipologie di *BOLLE*,
italiane e non!
Chiedi un consiglio all'Oste!

scemo chi legge

