

# burgheria

## il classico 10€

burger di manzo scottona, 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 tartare di filetto, burratina affumicata, bacon, crema di fagioli alle acciughe, misticanza

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

## antonino 13€

hamburger di manzo scottona 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*

## albignocca vegano 12€

**pane integrale** 

burger di ceci, maionese vegana al pepe, pomodorini gialli arrostiti

chutney di albicocche, mandorle

*\*glutine, 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, latticini*

## l'hamburger famoso del fastfood 12€

doppio hamburger di scottona (*totale 200gr*) doppio bacon, cheddar cheese

salsa frisbee home made (*ingredienti segreti*)

*\*glutine, latticini, uovo*

*\*allergeni*

# antipasti

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

*\*latticini*

sarde in saór **7€**

*\*glutine, pesce, frutta a guscio*

frisella con melanzane in salsa, stracciatella, acciuga del Cantabrico, maionese al basilico, datterini confit **7€**

*\*pesce, latticini, glutine*

I 4 Cicchetti dell'osteria **13€**

*(non sono possibili variazioni)*

- baccalà mantecato e cipolla caramellata
- porchetta trevigiana, crema ai carciofi, salsa cacio e pepe
- mortadella Bologna, burrata, e filetti di peperone agrodolce
- cappasanta al brandy, maionese al caffè, confettura al limone

*\*per allergeni chiedere al personale*

# primi

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

*\*glutine, uovo*

spaghetti "Fracasso" all'Amatriciana, fondente al pecorino, **10€**  
polvere di cipolla

*\*glutine, uovo*

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

*\*glutine, pesce, frutta a guscio*

spaghetti "Felicetti" al nero, crema di piselli alla menta, **12€**

tartare di seppia

*\*glutine, pesce*

paccheri all'uovo, melanzane in salsa, pomodoro dolce, **10€**

burrata e pinoli

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

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

*\*latticini*

risotto cacio pepe e tartare di gambero rosso **16€** min. 2 persone

di Sicilia

*\*latticini, pesce*

risi e bisi, pancetta di maiale arrostita, la sua demiglance **12€** min. 2 persone

*\*latticini*

# secondi piatti

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

*\*sedano*

la cheesecake di tàrtare **17€**

*tartare di filetto a modo nostro, burrata, battuta di taralli, maionese al gin Mare*

*\*senape, latticini, glutine, uovo*

fegato alla veneziana e polenta **15€**

*\*allergen free*

trippa alla parmigiana **13€**

*\*latticini*

filetto di manzo al pepe rosa **16€**

*\*latticini, glutine*

baccalà alla polesana con polenta **16€**

*\*glutine, pesce*

seppie e piselli con polenta **16€**

*\*pesce*

cotoletta di vitello, fondente di parmigiano al rosmarino

chips di ravanelli agli agrumi **16€**

*\*glutine, latticini, uovo*

# 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€

*\*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€

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 una leggera speziatura

5€

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

*\*allergeni*

# vini

## bianchi

<b>Sauvignon Flowers</b> <i>Von Blumen</i>	<b>26,00</b>
<b>Custoza Superiore DOC</b> <i>Gorgo</i>	<b>22,00</b>
<b>Lugana DOC</b> <i>Tenuta Rovegna</i>	<b>18,00</b>
<b>Soave Classico</b> <i>Ca' Rugate</i>	<b>22,00</b>
<b>502 – Gewürztraminer</b> <i>Von Blumen</i>	<b>21,00</b>
<b>Müller Thurgau Trentino DOC</b> <i>Roeno</i>	<b>20,00</b>
<b>Chardonnay IGT</b> <i>Firriato</i>	<b>20,00</b>
<b>Greco di Tufo</b> <i>Cantina dei Monaci</i>	<b>18,00</b>
<b>Fiano di Avellino</b> <i>Cantina dei Monaci</i>	<b>18,00</b>
<b>Ribolla Gialla</b>	<b>18,00</b>
<b>Sauvignon Collio</b> <i>Specogna</i>	<b>20,00</b>
<b>Altavilla della Corte - Grillo</b> <i>Firriato</i>	<b>21,00</b>
<b>Riseis Pecorino IGP</b> <i>Agriverde</i>	<b>19,00</b>
<b>Praecipuus Riesling</b> <i>Renano</i>	<b>22,00</b>
<b>Quater Vitis Bianco</b> <i>Firriato</i>	<b>22,00</b>

## bollicine

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

## rossi

<b>Pinot Nero</b> <i>Von Blumen</i>	<b>24,00</b>
<b>Cabernet</b> <i>Sutto</i>	<b>18,00</b>
<b>Merlot</b> <i>Sutto</i>	<b>18,00</b>
<b>Morellino di Scansano</b> <i>Terenzi</i>	<b>23,00</b>
<b>Teroldego Rotaliano</b> <i>Dotigati</i>	<b>18,00</b>
<b>Notte di Galileo DOC</b> <i>Colli Euganei</i>	<b>22,00</b>
<b>Valpolicella Ripasso</b> <i>Ca' Rugate</i>	<b>24,00</b>
<b>Valpolicella Superiore</b> <i>Ca' Rugate</i>	<b>20,00</b>
<b>Chiaromonte Nero d'Avola</b> <i>Firriato</i>	<b>22,00</b>
<b>Sabbie dell'Etna Rosso</b> <i>Firriato</i>	<b>22,00</b>
<b>Quater Vitis Rosso</b> <i>Firriato</i>	<b>24,00</b>
<b>Refosco del Peduncolo Rosso</b> <i>Luisa</i>	<b>18,00</b>
<b>Syrah</b> <i>Firriato</i>	<b>22,00</b>
<b>Lagrein</b> <i>Von Blumen</i>	<b>20,00</b>

<b>Ferrari Brut</b> <i>Ferrari</i>	<b>35,00</b>
<b>Moscato d'Asti</b> <i>Gianni Doglia</i>	<b>18,00</b>
<b>Gaudensius</b> <i>Firriato</i>	<b>25,00</b>
<b>Champagne</b> <i>(chiedi all'oste)</i>	

# da bere

## **bibite**

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

## **vino alla spina**

Vino sfuso ¼L	<b>4,00</b>
Vino sfuso ½L	<b>6,00</b>
Vino sfuso 1L	<b>9,00</b>

## **birra alla spina**

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

*\*allergeni*

# trani