

In questa tradizionale osteria, riaperta a maggio 2019, il progetto ristorativo e quello sociale si fondono, dando vita a un luogo che si presta naturalmente, grazie al contesto inclusivo e aperto al territorio, a progettare inserimenti lavorativi di persone con svantaggio.

Pausa pranzo con menù fisso: lunedì - venerdì 11-15 | Menù alla carta: venerdì - sabato 18-00 + sabato - domenica 11-16

SALUMI&FORMAGGI

**SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELL'OSTERIA
CON MIELE E MOSTARDA**  

€ 20 (X2)
€ 40 (X4)

ANTIPASTI

TORTINO DI PANE CON ZUCCHINE E MONTE VERONESE   

€ 8

COUS COUS DI CAVOLFOIRE CON VERDURE E MAIONESE SPEZIATA

€ 8

CARPACCIO DI ZUCCA VIOLINA CON BALSAMICO E PISTACCHIO (VEG)

€ 9

**CULACCIA DEL VIGNETO CON FICHI SETTEMBRINI
E CREMA AL GORGONZOLA**   

€ 10

PRIMI

**BIGOLI AL PESTO DI CAVOLO NERO, CON POMODORINI CONFIT
E MONTE ROSA**    

€ 12

PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON PIOPPINI E CARDONCELLI    

€ 12

**BIGOLI DELL'OSTERIA CON GUANCIALE DEL VIGNETO DEI SALUMI
CIPOLLA E POMODORO**   

€ 12

GNOCCHI CIMBRI CON RICOTTA AFFUMICATA   

€ 12

SECONDI

CROCCHETTE DI CECI E PATATE AL PROFUMO DI CURRY E SESAMO    

€ 14

GALLETTO CON PATATE (600 GR.)  

€ 17

GUANCETTA DI MAIALINO AL GARGANEGA  

€ 17

TAGLIATA DI PICANHA AL FERRO CON PATATE AL FORNO 

€ 18

CONTORNI

COTTI MISTI DI STAGIONE 

€ 5

INSALATA MISTA

€ 5

PATATE AL FORNO CON LA BUCCIA E MAIONESE DELLA CASA 

€ 5

DOLCI

TIRAMISU DEL CUOCO   

€ 6

TORTA DI RICOTTA, CIOCCOLATO E MARMELLATA DI FICHI   

€ 6

PANNACOTTA AL BASILICO E MARMELLATA DI POMODORI   

€ 6

PAVLOVA AI FRUTTI DI BOSCO   

€ 6

ACQUA, BIBITE, BIRRA, CAFFÈ, AMARI...

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 1 LITRO	€ 2
BIBITE (COCA COLA, FANTA)	€ 2.5
BIRRA MESSINA 33 CL / ICHNUSA 50 CL	€ 3 / € 4.5
CAFFÈ	€ 1.2
GRAPPE E AMARI	€ 3.5
COPERTO	€ 2.5

ALLERGENI

 GLUTINE	 FRUTTA A GUSCIO
 CROSTACEI	 SEDANO
 UOVA	 SENAPE
 PESCE	 SEMI DI SESAMO
 ARACHIDI	 ANIDRIDE SOLFOROSA
 SOIA	 LUPINI
 LATTE	 MOLLUSCHI