

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 11-14 | Menù alla carta: venerdì - sabato 18-00 + sabato - domenica 11-15

SALUMI&FORMAGGI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELL'OSTERIA
CON GIARDINIERA E FOCACCIA DELLA CASA 1 7 9 12 20 (X2)
40 (X4)

ANTIPASTI

MORTADELLA AL TARTUFO CON FOCACCIA E BASTARDO DEL GRAPPA 1 7 12 9
 CARPACCIO DI ZUCCA CON RIDUZIONE AL BALSAMICO E PISTACCHI 8 9
 TORTINO DI PANE CON SPINACI, CAROTE E MONTE VERONESE 1 7 10
 COTECHINO AFFINATO AL VALPOLICELLA CON PURÉ DI SEDANO RAPA 1 3 7 12 10

PRIMI

SPAGHETTI DEL MANCINI AL PESTO DI CAVOLO NERO,
CON POMODORINI CONFIT E MONTE VECCHIO 1 3 7 8 12
 CARNAROLI MANTECATO CON PIOPPINI E CARDONCELLI 1 3 7 12
 PASTICCIO AL RAGÙ CLASSICO 1 7 12
 BIGOLI DELL'OSTERIA CON GUANCIALE DEL VIGNETO,
CIPOLLA E POMODORO 1 3 9 12 12

SECONDI

CROCCHETTE DI CECI E PATATE AL PROFUMO DI CURRY E SESAMO 1 11 15
 GUANCETTA DI MAIALINO AL GARGANEGA CON POLENTA 7 12 17
 GALLETTO CON PATATE (GR. 600) 7 17
 TAGLIATA DI PICANHA AL FERRO CON PATATE AL FORNO 7 18

CONTORNI

COTTI MISTI DI STAGIONE 7 6
 INSALATA MISTA 5
 PATATE AL FORNO CON LA BUCCIA E MAIONESE DELLA CASA 7 5

DOLCI

PAVLOVA CON FRUTTA DI STAGIONE 6
 SBRISOLONA 1 3 7 8 6
 TIRAMISU DEL CUOCO 1 3 7 8 6
 SALAME AL CIOCCOLATO PICCANTE 1 3 7 8 6

ACQUA, BIBITE, CAFFÈ, AMARI...

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 1 LITRO	2
BIBITE (COCA COLA, FANTA)	2.5
CAFFÈ	1.2
GRAPPE E AMARI CLASSICI	3.5
GRAPPE E AMARI SPECIALI	4.5
COPERTO	2.5

ALLERGENI

1 GLUTINE	2 CROSTACEI	3 UOVA	4 PESCE
5 ARACHIDI	6 SOIA	7 LATTOSIO	8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO	10 SENAPE	11 SEMI DI SESAMO	12 ANIDRIDE SOLFOROSA
13 LUPINI	14 MOLLUSCHI		