



OSTERIA  
*dei*  
VINATTIERI

🌿 Questa icona indica che il piatto è composto solo da verdure, vegetali e formaggi.

🐟 Questa icona indica una ricetta di mare.

## **Informazioni inerenti la gestione degli allergeni**

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo ristorante, non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze :

- Cereali contenenti glutine / Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova / pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi / Soia e e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- Tutta la frutta a guscio, in particolare:  
Mandorle, Nocciole, Noci, Noci di acagiù, Pecan, Macadamia, Queensland e Pistacchi
- Sedano e prodotti a base di sedano / Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
- Lupini e prodotti a base di lupini / Molluschi e prodotti a base di molluschi

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco\* o per qualsiasi informazione in merito, chiedere al personale che è a vostra disposizione.

\*Come da All. II del Reg. CE 1169/11

## ANTIPASTI

### La nostra selezione di salumi classici

Prosciutto crudo di Parma  
€ 10,00

Coppa piacentina DOP  
€ 8,50

Salame di Felino  
€ 9,00

Mortadella al tartufo nero di Norcia  
€ 10,00

Culatello di Zibello DOP  
€ 13,00

Selezione di salumi classici  
Media € 9,50 | Grande € 13,50

### La nostra selezione di salumi special

Lardo di Colonnata IGP accompagnato con crostini caldi  
€ 10,00

Speck d'anatra affumicato  
€ 11,00

Bresaola di magatello di cavallo  
€ 10,00

Selezione di salumi special  
Media € 12,00 | Grande € 15,00

Trionfo di salumi delle nostre terre e non solo:  
lombetto di maiale affumicato con legno di faggio,  
pancetta quadra al pepe nero, salame mantovano,  
cipolle rosse di Tropea in agrodolce,  
pecorino toscano, peperoncini ripieni con capperi e acciughe  
Tagliere medio € 11,00 | Tagliere grande € 17,00

### I nostri formaggi

Selezione di formaggi di capra a latte crudo caseificio "La via Lattea"  
accompagnati con miele o mostarda leggermente senapata  
Media € 10,00 | Grande € 15,00

Scaglie di parmigiano reggiano "Vacche rosse" stagionato 30 mesi  
€ 10,00

Gongorzola dolce  
caseificio "Angelo Croce"  
€ 6,50

Raspadura lodigiana  
€ 5,00

## ANTIPASTI

### *Le proposte dell'Osteria*

Duetto di tomini alla griglia con Coppa piacentino  
e miele di castagno  
€ 9,00

Tartare di Scottona Piemontese (100gr.) con uovo fresco biologico  
€ 14,00

 Polpo alla griglia su crauto rosso stufato  
e crema di patate al tartufo  
€ 14,00

 Cannolo ripieno di baccalà mantecato  
su insalatina di sedano rapa  
€ 12,50

 Crema di carote, zucca e zenzero con chips di pane,  
spinaci in foglia, stracciatella di burrata  
€ 10,00

Mini burrata di Andria con pomodori secchi,  
olive schiacciate e crostini con acciughe  
Piccolo € 10,00 | Grande € 15,00

### I crostoni caldi

Crostone con salsiccia fresca toscana  
€ 7,50

Crostone con coppa piacentina DOP  
€ 6,00

Crostone con lardo di Colonnata IGP  
€ 7,00

 Bruschetta con pomodorini ciliegino,  
olio toscano e origano  
€ 6,00

### *Sott'oli*

 Misti pugliesi: carciofini, funghetti  
e pomodori secchi  
€ 7,00

 Olive schiacciate alla pugliese  
€ 6,50

## PRIMI PIATTI

### ***Zuppe e risotti***

Risotto mantecato alla milanese  
con ossobuco di vitello.  
Consigliamo di abbinare questo piatto  
ad una birra artigianale "Stoner"  
€ 24,00

🍴 Zuppa di fagioli e farro alla lucchese  
€ 9,00

### ***Pasta trafilata al bronzo***

🐟 Spaghetti neri alla carbonara di mare  
€ 11,00

🐟 Spaghettoni di Gragnano cacio, pepe e cozze  
€ 11,00

### ***Pasta fresca***

🐟 Orecchiette integrali con rana pescatrice al rosmarino e zafferano  
€ 14,00

Tagliatelle alla bolognese  
€ 9,50

Ravioli alla zucca con vellutata di taleggio,  
guancialetto croccante e riduzione di aceto balsamico  
€ 13,00

Gnocchi di patate viola saltati con radicchio  
su crema di topinambur e mandorle  
€ 11,00

## SECONDI PIATTI

### *Alla fiamma*

Cotoletta di vitello alla milanese

€ 19,00

Cotoletta di vitello  
vestita con pomodorini e rucola selvatica

€ 23,00

Filetto di manzo cotto in padella,  
con speck croccante e salsa alla senape

€ 22,00

### *Alla griglia*

Filetto di manzo razza Scottona

€ 24,00

Fiorentina di manzo razza Scottona

all'etto € 5,50

Costata di manzo razza Scottona

all'etto € 4,50

Filetto di manzo

€ 18,50

Controfiletto di manzo

€ 16,50

Filetto di cavallo

€ 21,50

Costata di cavallo

€ 19,50

Selezione di carni miste con contorno a scelta :

Costine di maiale, costoletta di agnello,  
salsiccia artigianale toscana, fracosta di manzo

€ 20,00

Filetto di struzzo\*

€ 23,50

Salsiccia tradizionale toscana

€ 11,00

\*Presente secondo disponibilità di mercato.

Per una migliore conservazione del prodotto, la materia prima viene sottoposta a processo di abbattimento.

## SECONDI PIATTI COTTI A BASSA TEMPERATURA

Scottadito di agnello  
con ananas caramellato e cavolo nero,  
provenienza Highlands Scozzesi o Nuova Zelanda  
€ 28,00

 Scaloppa di baccalà su carciofi stufati  
e crema di polenta al nero di seppia  
€ 21,00

## LE NOSTRE TAGLIATE

Tagliata di filetto di manzo  
con rucola e raspadura del Lodigiano  
€ 21,50

Tagliata di filetto di struzzo\*  
con rucola e raspadura del Lodigiano  
€ 24,00

Tagliata di filetto di manzo  
con olio e rosmarino  
€ 23,00

Tagliata di filetto di struzzo\*  
con olio e rosmarino  
€ 20,00

Tagliata di controfiletto di manzo  
con olio e rosmarino  
€ 18,00

Tagliata di filetto di cavallo  
con olio e rosmarino  
€ 21,50

Tagliata di costata di cavallo  
con olio e rosmarino  
€ 20,00

\*Presente secondo disponibilità di mercato.

Per una migliore conservazione del prodotto, la materia prima viene sottoposta a processo di abbattimento.

## CONTORNI

Verdure alla griglia:  
zucchine, melanzane e peperoni  
€ 5,50

Verdure al vapore\*  
€ 4,50

Indivia belga cotta al cartoccio  
€ 5,00

Fagioli al coccio  
€ 4,00

Ceci al coccio  
€ 4,00

Patate al forno  
€ 4,00

Insalata verde  
€ 3,50

Insalata di rucola selvatica  
€ 4,00

Insalata di pomodori  
€ 4,00

Insalata mista  
€ 4,00

## I NOSTRI DESSERT

### *Di nostra produzione*

La cheese cake  
con salsa artigianale ai frutti di bosco freschi o al cacao  
€ 6,00

Il Tiramisù dell'Osteria  
€ 6,00

La crème brûlée  
€ 6,00

La panna cotta al caffè  
€ 6,00

La panna cotta ai frutti di bosco  
€ 6,00

I dolci delle nostre pasticcerie artigianali ogni giorno diversi.  
Chiedi al personale l'assortimento del giorno  
€ 6,00

### *Semifreddi*

Torroncino o tartufo  
Liscio € 5,00 | Affogato € 6,00

Gelato alla crema  
€ 5,00

Gelato al limone  
€ 5,00

Sorbetto al limone  
€ 5,00

Sorbetto al limone con salsa ai frutti di bosco  
€ 6,00

### *La frutta*

Frutta fresca di stagione  
€ 5,00

Frutti di bosco misti  
€ 6,50

Ananas  
€ 5,00

## BEVANDE

Acqua minerale 75cl.  
€ 3,00

Coca Cola  
€ 3,00

Coca Zero  
€ 3,00

### ***Birre Artigianali***

Vela Blanche 75cl. | Birrificio Opera  
€ 12,00

Stoner 75cl. | Birrificio Bruton  
€ 16,00

Draco Imperial IPA 75cl. | Birrificio Opera  
€ 12,00

Crus 75cl. | Birrificio Sorà Lamà  
€ 12,00

### ***Birre in bottiglia***

Menabrea 33cl.  
€ 4,00

Ichnusa non filtrata 50cl.  
€ 5,50

### ***Vino alla mescita***

Un quarto  
€ 4,50

Mezzo  
€ 6,00

Litro  
€ 10,00

### ***Caffetteria***

Caffè  
€ 1,50

Caffè corretto  
€ 3,00

Caffè decaffeinato  
€ 1,50

Marocchino  
€ 2,50

### ***Digestivi***

Amari nazionali  
€ 3,50

limoncello di Sorrento  
€ 3,00

Mirto rosso Zedda Piras  
€ 3,50

Coperto  
€ 2,00

Tutti i vini alla mescita contengono solfiti. Tutte le birre alla spina contengono glutine.



