



LO GNOCCO FRITTO E I SUOI TAGLIERI...

Lo Gnocco "FA FESTA", perciò di solito vi facciamo aprire le danze così

	NORMALE	LARGE
Classico (Coppa dop , Pancetta suprema igp, Salame Felino dop)	€ 13,50	€ 23,00
Parma (Crudo di Parma selezione Eat in Parma 24 mesi di stagionatura)	€ 14,00	€ 23,00
Spalla di San Secondo (Dal salumificio Antica Ardenga un prodotto storico della provincia di Parma)	€ 14,00	€ 23,00
Formaggi: "La selezione" Gorgonzola DOP (erborinato) Pecorino Sardo DOP media stagionatura Bosina dell' alta langa (robiola ai due latti) Stracchino Az agr Cremonesi	€ 13,50	€ 22,00
<u>Aggiungiamo un po' di lardo al tagliere?</u> (Salumificio Antica Ardenga. Siamo in Emilia. Che Lardo !)	+€ 2,50	+€ 3,50

Pane Stracciatella e acciughe

2 fette di Pane fatto in casa tostato sulla brace, Stracciatella e acciughe del Mar Cantabrico

€ 10,50

COPERTO € 2,90



PRIMI PIATTI

Tagliatelle "Porciccia" € 13,00

Pasta fresca spadellata con sugo di salsiccia mantovana e funghi porcini
Ritorna una ricetta che ha stregato i nostri clienti nel primo anno di Osteria

Tagliolini freschi al Pesto più che "avvantaggiato" € 13,00

Pesto di nostra produzione (CONTIENE ANCHE NOCI) impreziosito con
patate, fagiolini e olive Taggiasche

La Gricia € 13,00

L'amatriciana prima della scoperta dell' America, preparata con le
mezze maniche CampoFilone (grano Marchigiano)

Risotto alla milanese con Ossobuco di vitello € 23,00

(primo piatto meneghino ricco di sapore e di storia)

LE RIPIENE

Ravioli con Burrata di Puglia € 13,00

Guarniti con pomodorini arrostiti e olio al basilico

Ravioloni con Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP € 13,00

Riduzione di vino rosso e ricotta salata

COPERTO € 2,90



ALCUNE SPECIALITA'

Vitello tonnato con rucola domestica (quella saporita) e pomodorini	€ 14,00
Cottura lenta a bassa temperatura e salsa fatta in casa	
Tartare di scottona preparata con il suo tradizionale condimento	€ 16,50
Servita con uno dei nostri contorni a scelta	
Cotoletta alla milanese quella originale	€ 23,00
Cotta in padella e servita con un contorno a scelta	
Sfoglia fatta in casa ripiena agli spinaci e ricotta fresca	€ 13,00
Per gli amanti di una cucina semplice, ma appagante. Include un contorno di verdure.	

CONTORNI

Patate casalinghe	€ 5,00
Quelle che tutti vogliono sapere come facciamo	
Verdure alla brace	€ 5,00
Tris dell' orto. Zucchine, peperoni e melanzane	
Verdura piccante saltata in padella	€ 5,00
Per palati tosti a scelta fra quelle di stagione (a richiesta senza peperoncino)	
cipolla rossa caramellata	€ 5,00
Quella di Tropea, se in stagione	

COPERTO € 2,90



LE CARNI ALLA BRACE.

Accuratamente selezionate e sapientemente cotte sulla nostra griglia in pietra lavica. Strumento che ripropone antichi metodi di cottura con risultati di sapore impareggiabili.

Sono sassi di roccia vulcanica che rendono la griglia unica e salubre

Baby Ribs (striscia di costine 500g circa) glassate con salsa BBQ	€ 16,00
La loro carnina tenera e saporita si stacca dall' ossicino	
Salamella Mantovana	€ 14,00
100% suino italiano senza conservanti, senza lattosio e senza glutine	
Il mezzo polletto	€ 14,00
tenero e saporito	
Controfiletto di Angus argentino gr 300	€ 21,00
Taglio della lombata disossato molto saporito grazie al grassino tenero che si scioglie in cottura	
Filetto di scottona	€ 22,50
Servito a medaglione intero oppure scaloppato per una tenera tagliata	
Costata di scottona della Baviera gr 500	€ 23,50
Taglio della lombata con osso. Bistecca molto tenera e succulenta	

Ogni portata di carne alla brace include nel prezzo un contorno a scelta

COPERTO € 2,90



I DOLCI FATTI IN CASA € 6,30

Tiramisù tradizionale

Savoardi crema al mascarpone e caffè nella più tradizionale delle versioni
Spesso proposto anche nella variante al Pistacchio

Cheese cake "New York style"

Quella da forno con salsa ai frutti rossi di nostra produzione

Torta di pesche

Impasto morbido servito tiepido con accompagnamento panna montata

Torta glassata al cioccolato

Strizza l'occhio alla Sacher, ma non lo è

I dolci qui menzionati potrebbero essere accompagnati o sostituiti da altre ricette. Siamo un po' lunatici, ma chi non lo è in cucina...

In funzione della stagionalità o per preservare le caratteristiche dei nostri prodotti alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti di temperatura direttamente nella nostra cucina.

COPERTO € 2,90



VINI ROSSI

Dolcetto d' Alba doc	€21,00
Struttura bilanciata in un vino perfetto nell' abbinamento con la nostra cucina Prodotto dall' azienda Vajra in Barolo . Sapido con tannino morbido	
Barbera d' Alba doc	€26,50
Proveniente da svoli antichi, vendemmiata a mano per esprimere al meglio la purezza dei sentori di frutto rosso e di bosco. Un accenno di speziatura completa la struttura di questo vino	
Nebbiolo	€ 28,50
Dalle Langhe un vitigno di una infinita raffinatezza. Avvolgente e tannico, non stanca mai grazie alle note di cuoio e liquirizia che lo caratterizzano	
"Otello", Lambrusco cantina Ceci	€ 20,00
Vino "non solo famoso", ma incredibilmente buono Nero, intenso, bollicina sottile e gradevole.	
Chianti Classico, Gallo Nero "San Leonino "	€ 22,50
Profumo di buona intensità accompagnato da un gusto morbido caratterizzato da un tannino vivace. Perfetto con le nostre carni selezionate	
Nobile di Montepulciano doc	€ 27,00
Sentori di ciliegia e ribes per un vino pieno e morbido dotato di notevole persistenza.	
Rosso di Montepulciano (quello Toscano) doc	€ 19,50
Al naso prevalgono i frutti rossi. Morbido ed elegantemente tannico al palato dove persiste in un finale delicatamente speziato	



Valpolicella doc BERTANI € 19,50

Profumi intensi di mora. Morbido al palato e leggermente tannico

Barolo le Albe € 48,00

Un Barolo docg dallo stile delicato e profondo, prodotto nel rispetto del territorio

Valpolicella Ripasso doc BERTANI € 27,00

Nel Ripasso si incontrano le caratteristiche del Valpolicella legate alla bevibilità.

Nelle noteorganolettiche sentori di amarena riconducibili alle uve appassite.

Bel Nero Castello Banfi € 29,50

Rosso profondo, elegante e dai sentori intensi. Al naso, le note dolci di confettura di prugne e more sono accompagnate da sentori di vaniglia, caffè e tabacco. Struttura potente e morbida, caratterizzata da tannini dolci ed eleganti. Finale lungo e persistente.

ASKA Bolgheri doc € 29,50

Aroma complesso, caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi, accompagnati da note di tabacco e liquirizia. Vino morbido con tannini dolci ed eleganti. Un finale di bocca lungo e persistente.

IL VINO DELLA CASA A MARCHIO OSTERIA SPQ

Servito in bottiglia, scaraffato o sbicchierato al momento sempre dalla bottiglia

BONARDA DOC rosso rubino intenso, leggermente frizzante, di buona struttura, gusto secco
Bottiglia 75 cl € 15,00 mezzo litro € 10,00 quartino € 6,00 Calice € 4,50

BUTTAFUOCO DOC rosso rubino con riflessi violacei. Corposo e robusto grazie all'uvaggio utilizzato
Bottiglia 75 cl € 15,00 mezzo litro € 10,00 quartino € 6,00 Calice € 4,50

RIESLING bianco frizzante secco color giallo paglierino ottimo con salumi e formaggi
Bottiglia 75 cl € 15,00 mezzo litro € 10,00 quartino € 5,00 Calice € 4,50



BOLLICINE

Col del Sole extra dry Cuvèe Millesimato, Colli del Soligo € 17,00
Bollicina metodo charmat. Chardonnay e Pinot nero

Valdobbiadene Prosecco docg BIO € 21,00
Bollicina elegante perfetta con gli antipasti

Nostra signora della Neve AZ AGR VAJRA, in Barolo € 38,00
Metodo classico leggermente rosato ottenuto da uve Nebbiolo e Pinot nero
Riposa 65 mesi sui lieviti. Bollicina fine che al palato invoglia a un altro sorso.

Franciacorta docg Brut € 30,00
Metodo classico dal colore giallo paglierino. Delicate note di fiori bianchi che si completano con sentori di crosta di pane.

VINI BIANCHI

Eikos, Pecorino doc € 22,00
Da coltivazione biologica certificata. Profumo complesso e profondo, gusto sapido
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini

Verdicchio dei castelli di Jesi doc Superiore € 22,00
Selezione delle migliori uve dell' Azienda. Strutturato ed elegante al tempo stesso
Caratterizzato da sentori di frutta matura

Lugana "Le Quaiare Bertani" € 23,00
Bianco di buona struttura con note di frutta matura, derivanti dalle giornate soleggiate e miti del Lago di Garda



LA SELEZIONE NATURALE DELL' OSTE IN COLLABORAZIONE CON
'ALOIS LAGEDER'. AZIENDA CHE SI ISPIRA AI PRINCIPI DELL'
AGRICOLTURA BIODINAMICA ALL' INTERNO DELLA SPLENDIDA
CORNICE DEL BORGO DI MAGRE' DOVE IL TEMPO SEMBRA ESSERSI
FERMATO

GEWURTZTRAMINER € 26,50

Giallo paglierino. Profumo aromatico di frutti maturi. Bouquet mediamente corposo, denota lunga persistenza grazie a un gusto secco e succoso. Perfetto con i nostri antipasti e i primi vegetariani

SAUVIGNON BLANC € 26,50

Aromi minerali, fruttati per un vino di buon corpo armonico e fruttato. Perfetto nell' abbinamento con piatti vegetariani e carni bianche.

PINOT NOIR DOLOMITI € 26,50

Aromi fruttati di ciliegia e bacche rosse. Bouquet mediamente corposo speziato e fruttato. Perfetto sodalizio con Anatra e formaggi saporiti.

CABERNET RISERVA DOC € 26,50

Profumo intenso, fruttato e finemente speziato. Corposo, fruttato e armonico è speciale nell' abbinamento con carni rosse e formaggi.



LA BIRRA ALLA SPINA

Ichnusa , Lager 4,7%vol € 3,70 (0,20cl) € 5,70 (0,40 cl)

BIRRE IN BOTTIGLIA

Aynger Weisse 50cl 5,2% vol € 6,00 Monchschof Bockbier 50cl 6,9% vol € 6,90
Birra di frumento bavarese Rossa scura con sentori di tostatura

Pils Artigianale 33cl 5,0% vol € 6,00 Ipa Artigianale 33cl 6,2% vol € 6,00
Birra chiara, luppolata e di facile bevuta Delicatamente amara sul finale, ricca di note floreali

Pils Artigianale 75cl 6,2% vol € 14,00 Ipa Artigianale 75cl 6,2% vol € 14,00
Birra chiara, luppolata e di facile bevuta Delicatamente amara sul finale, ricca di note floreali

ALTRE BEVANDE

L'acqua microfiltrata, naturale e frizzante che serviamo è conforme alle leggi 236 del 24/05/88, 443 del 21/12/90 e 183 del 16/04/87

Acqua microfiltrata 1 lt	€ 2,00
Acqua microfiltrata 0,5 lt	€ 1,20
Acqua naturale e frizzante 0,50cl bottiglia di plastica	€ 2,00
Bibite in lattina	€ 3,00
Caffè	€ 1,80
Amari	€ 3,50
Grappe	da € 3,50 a € 6,00
Distillati selezionati	da € 7,5 a € 9,00



LA PIZZA AL TRANCIO

INGREDIENTI: Farina 0, acqua, sale, olio di girasole, lievito di birra.

Il nostro impasto, ben lievitato e ad alta digeribilità che viene trattato con cura, lievita circa 48 ore.

	NORMALE (1/6 di teglia)	ABBONDANTE (1/4 di teglia)
RIPAMONTI	€ 6,00	€ 8,50
Pomodoro mozzarella		
NOTO	€ 7,20	€ 10,20
Pomodoro mozzarella acciughe		
WOLF FERRARI	€ 7,20	€ 10,20
Pomodoro mozzarella wurstel		
VENTIQUATTRO	€ 7,90	€ 10,50
Pomodoro mozzarella prosciutto cotto		
CHOPIN	€ 7,90	€ 10,50
Pomodoro mozzarella funghi carciofi olive nere prosciutto cotto		
CHIARAVALLE	€ 8,10	€ 10,70
Pomodoro mozzarella verdure cotte nel forno a legna		
VALDISOLE	€ 8,50	€ 11,50
Pomodoro mozzarella salame piccante capperi acciughe		
FATIMA	€ 8,50	€ 11,50
Pomodoro mozzarella gorgonzola cipolla cotta nel forno a legna		
TOSCANINI	€ 8,50	€ 11,50
Pomodoro mozzarella prosciutto crudo gorgonzola		
MEZZALUNA	€ 9,00	€ 12,00
Pomodoro mozzarella porcini rucola		