

Antipasti

Starters

STRIA DELLA CASA Pomodoro fresco, basilico, acciughe, grana STRIA OF THE HOUSE Fresh tomato, basil, anchovies, grana cheese	€ 5,00
STUZZICHINI DI SALSICCIA E POLENTA SAUSAGE AND POLENTA APPETIZERS	€ 8,00
POLENTA CONCIA CON FUNGHI, GORGONZOLA E PANCETTA POLENTA CONCIA WITH MUSHROOMS, GORGONZOLA AND PANCETTA	€ 10,00
CAPRESE Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, origano CAPRESE (Buffalo mozzarella, tomato, basil, origanum)	€ 10,00
CROSTINO MISTO Funghi, carciofi, gorgonzola, pomodorini MIXED TOASTED BREADS Mushrooms, artichokes, gorgonzola cheese, cherry tomatoes	€ 8,00
CROSTINO CON PETTO D'OCA Petto d'oca affumicato TOASTED BREAD WITH GOOSE BREAST Smoked goose breast	€ 7,00
CROSTINO MEDITERRANEO Pomodorini, basilico, origano MEDITERRANEAN TOAST Cherry tomatoes, basil, origanum	€ 6,00
CROSTINO AL SALMONE Salmone affumicato, burro SALMON TOAST (Smoked salmon, butter)	€ 8,00
CRUDO DI PARMA DOLCE CON MOZZARELLA DI BUFALA PARMA HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA	€ 13,00
CULATELLO NOSTRANO CON GRANA E MOSTARDA LOCAL CULATELLO WITH GRANA CHEESE AND MOSTARDA	€ 15,00
SALUMI MISTI CON MOZZARELLA DI BUFALA Salame, coppa, pancetta, crudo, mozzarella MIXED CURED MEATS WITH BUFFALO MOZZARELLA Salame, coppa, pancetta, Parma ham, mozzarella	€ 15,00
CAPESANTE GRATINATE SCALLOPS AU GRATIN	€ 13,00
FANTASIA DI MARE Polipo, seppie, gamberi, cozze, vongole SEAFOOD (Octopus, cuttlefish, shrimps, mussels, clams)	€ 17,00
GAMBERI, POMODORINI E RUCOLA SHRIMPS, CHERRY TOMATOES AND ROCKET SALAD	€ 14,00
CARPACCIO DI POLIPO CON RUCOLA E POMODORINI OCTOPUS CARPACCIO WITH ROCKET SALAD AND CHERRY TOMATOES	€ 13,00
MOSCARDINI IN UMIDO Moscardini, pomodoro, prezzemolo STEWED MUSKY OCTOPUS (Musky octopus, tomato, parsley)	€ 13,00
POLIPO CON PATATE Polipo, patate, prezzemolo OCTOPUS WITH POTATOES (Octopus, potatoes, parsley)	€ 13,00

Primi Piatti

First courses

PENNETTE ALL'ARRABBIATA Pomodoro, prezzemolo, peperoncino Tomato, parsley, chili	€ 8,00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA Pomodoro, mozzarella, basilico Tomato, mozzarella, basil	€ 8,00
RISOTTO ALLO SPIRITO DIVINO Cipolle, pinoli, grana, burro Onions, pine nuts, grana cheese, butter (min. 2 porzioni)	€ 8,00
BIGOLI AL RADICCHIO E PANCETTA Radicchio, pancetta, panna, burro, uova Radicchio, pancetta, cream, butter, eggs	€ 8,00
BIGOLI AL LIMONE E PISTACCHIO Buccia di limone, pistacchi, panna, burro, uova Lemon rind, pistachios, cream, butter, eggs	€ 8,00
MACCHERONCINI DEL CARRETTIERE Gorgonzola, grasso pestato Gorgonzola cheese, pounded fat	€ 8,00
MACCHERONCINI DEL BOSCAIOLO Funghi, speck - Mushrooms, speck	€ 10,00
MACCHERONCINI CON STRACOTTO DI CAVALLO Carne di cavallo, cipolla, carote, sedano, pomodori Horse meat, onion, carrot, celery, tomatoes	€ 10,00
CIRIOLE ALL'AMATRICIANA Cipolla, pomodoro, guanciale Onion, tomato, guanciale	€ 8,00
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI Ricotta, spinaci Ricotta cheese, spinach	€ 12,00
TORTELLI DI ZUCCA Zucca, amaretto, mostarda Pumpkin, amaretto, mostarda	€ 12,00
AGNOLI AL BURRO Carne di manzo - Beef	€ 12,00
TRIPPE ALLA PARMIGIANA Sedano, cipolla, piselli Celery, onion, peas	€ 12,00
LINGUINE CON GAMBERONI, GAMBERI E RUCOLA Gamberoni, gamberi, rucola, pomodoro (min. 2 porzioni) Prawns, shrimps, rocket salad, tomato	€ 16,00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO Cozze, vongole, gamberi, gamberone, pomodoro (min. 2 porzioni) Mussels, clams, shrimps, prawns, tomato	€ 17,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E PEPE VERDE Vongole, pepe verde, prezzemolo Clams, peppercorns, parsley	€ 15,00
RISOTTO FANTASIA DI MARE Cozze, vongole, gamberi, pomodoro Mussels, clams, shrimps, tomato (min. 2 porzioni)	€ 15,00
RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI Gamberi, asparagi, burro Shrimps, asparagus, butter (min. 2 porzioni)	€ 12,00
SCIALATELLI AI FRUTTI DI MARE Scampi, cozze, vongole, gamberi, pomodoro Norway lobsters, mussels, clams, shrimps, tomato	€ 17,00
PAELLA DI PESCE (min. 2 porzioni)	(a porzione) € 20,00
ZUPPA DI PESCE (min. 2 porzioni)	(a porzione) € 20,00

Secondi piatti

Second Courses

BRACIOLA DI MAIALE CON FUNGHI TRIFOLATI € 11,00

Funghi, prezzemolo
PORK CHOP WITH PARSLEY MUSHROOMS
Mushrooms, parsley

STRACCETTI DI MANZO CON VERDURE AI FERRI € 15,00

Peperoni, zucchine, melanzane, radicchio
BEEF STRIPS WITH GRILLED VEGETABLES
Peperoni, courgettes, aubergines, radicchio

TAGLIATA DI CAVALLO CON RUCOLA E GRANA € 16,00

Rucola, grana, pomodorini
SLICED HORSE MEAT STEAK WITH ROCKET SALAD AND GRANA
Rocket salad, grana cheese, cherry tomatoes

FILETTO DELL'OSTERIA € 20,00

(all'aglio e rosmarino o pepe verde o aceto balsamico o porcini)
Burro, aglio, aceto balsamico, porcini

FILETTO ALLA GRIGLIA € 17,00

GRILLED FILET

COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA € 17,00

GRILLED HEIFER RIBS

SFILACCI DI CAVALLO CON RUCOLA E GRANA € 13,00

Rucola, grana, pomodorini
HORSE MEAT STRIPS WITH ROCKET SALAD AND GRANA
Rocket salad, grana cheese, cherry tomatoes

HAMBURGER DELLA CASA € 12,00

CON CONTORNO A SCELTA

Uova, grana, pane
HAMBURGER OF THE HOUSE WITH SIDE DISH OF CHOICE
Eggs, grana cheese, bread

STRACOTTO DI CAVALLO CON POLENTA € 13,00

STEW WITH POLENTA

GUANCIALINO DI MANZO CON POLENTA € 13,00

BEEF CHEEK WITH POLENTA

Secondi piatti di pesce

Fish Second Courses

CAPELANTE GRATINATE € 13,00

SCALLOPS AU GRATIN

CODA DI ROSPO CON PATATE € 15,00

Coda di rospo, patate, prezzemolo, olive, pomodorini
ANGLER FISH WITH POTATOES
Angler fish, potatoes, parsley, olives, cherry tomatoes

SPIEDINI DI CALAMARO E GAMBERO ALLA GRIGLIA € 15,00

Seppie, gamberi, pane
GRILLED CALAMARI AND SHRIMP SKEWERS
Cuttlefish, shrimp, bread

GRIGLIATA MISTA € 22,00

Orata, gamberi, calamari, tonno, gamberone, olio, prezzemolo, limone
MIXED GRILL
Sea bream, shrimps, calamari, prawn, oil, parsley, lemon

ORATA O SPIGOLA ALLA GRIGLIA € 17,00

GRILLED SEA BREAM OR SEA BASS

ORATA O SPIGOLA AL FORNO CON PATATE € 17,00

BAKED SEA BREAM OR SEA BASS WITH POTATOES

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA € 15,00

GRILLED SWORDFISH

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA € 16,00

Pane grattugiato, prezzemolo
GRILLED SOLE
Bread crumbs, parsley

FANTASIA DI MARE € 17,00

Cozze, vongole, seppia, polipo, gamberi
SEA FANTASY
Mussels, clams, cuttlefish, octopus, shrimps

TRANCIO DI TONNO DELL'OSTERIA € 15,00

(aceto balsamico o aglio e rosmarino o pepe verde)
TUNA PIECE "DELL'OSTERIA"
(balsamic vinegar or garlic and rosemary or peppercorns)

GAMBERONI ALLA DIAVOLA € 18,00

Gamberoni, pomodoro, olive, prezzemolo, peperoncino
LARGE PRAWNS "ALLA DIAVOLA"
Prawns, tomato, olives, parsley, chili



INFORMA LA SPETTABILE CLIENTELA CHE IL GIOVEDÌ SI POSSONO GUSTARE
LA ZUPPA DI PESCE CON CROSTINI E LA PAELLA DI PESCE

€ 20,00 a porzione (min. 2 porzioni)

COPERTO/COVER CHARGE € 2,50

Si informa che i prodotti indicati nel menù possono contenere alimenti congelati, anche in funzione della stagionalità o della loro reperibilità sul mercato.

Formaggi

Cheese

Grana Padano stagionato con mostarda Seasoned Grana Padano cheese with mostarda	€ 7,00
Formaggi misti con mostarda Mixed cheese with mostarda	€ 7,00
Gorgonzola Igor Igor Gorgonzola cheese	€ 6,00
Pecorino sardo Sardinian Pecorino	€ 6,00
Mozzarella di bufala Buffalo mozzarella	€ 7,00

Dolci della casa

Desserts of the house

ANANAS PINEAPPLE	€ 5,00
MERINGATA CON CIOCCOLATA MERINGUES WITH CHOCOLATE	€ 5,00
COPPA SPIRITO DIVINO Crema, uova, panna, savoiardi, zucchero SPIRITO DIVINO CUP Custard, eggs, cream, finger biscuits, sugar	€ 5,00
TIRAMISÙ Mascarpone, panna, uova, savoiardi, zucchero, caffè 3-1-7 TIRAMISÙ Mascarpone cream cheese, cream, eggs, finger biscuits, sugar, coffee	€ 5,00
PANNA COTTA Panna, gelatina, zucchero BAKED CREAM Cream, gelatine, sugar	€ 5,00
DOLCE BELGA Panna, cioccolato, uova, zucchero BELGIAN DESSERT Cream, chocolate, eggs, sugar	€ 5,00
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO Panna, amaretti, zucchero AMARETTO SEMIFREDDO DESSERT Cream, amaretti, sugar	€ 5,00
PASTIERA NAPOLETANA Ricotta, frutta candita, uova, farina, grano, zucchero, burro NEAPOLITAN PASTIERA Ricotta, candied fruit, eggs, flour, wheat, sugar, butter	€ 5,00
SORBETTO AL LIMONE Latte, acqua, succo di limone, zucchero, wodka LEMON SORBET Milk, lemon juice, sugar, wodka	€ 5,00
CREMA CATALANA Uova, zucchero, fecola CATALAN CREAM Eggs, sugar, starch	€ 5,00
TARTUFO TRUFFLE	€ 5,00
VINI DA DESSERT A FLUT Flute of dessert wine	€ 3,00

Contorni

Side dishes

Radicchio tardivo ai ferri Grilled Radicchio tardivo	€ 5,00
Verdure miste fresche Mixed fresh vegetables	€ 5,00
Verdure cotte Cooked vegetables	€ 5,00
Verdure miste ai ferri Grilled mixed vegetables	€ 7,00
Patate al forno Roast potatoes	€ 5,00
Carciofi alla romana Artichokes "à la Romana"	€ 5,00
Insalatona con tonno, mais, piselli, mozzarella, olive, grana Large salad with tuna, sweet corn, peas, mozzarella, olives, grana cheese	€ 11,00

Bevande

Drinks

Vino in caraffa lt. 1 Carafe of wine lt. 1	€ 10,00
Vino in caraffa lt. ½ Carafe of wine lt. ½	€ 5,00
Vino in caraffa lt. ¼ Carafe of wine lt. ¼	€ 3,00
Acqua Minerale cl. 0,75 Mineral water cl. 0,75	€ 2,50
Acqua Minerale cl. 0,50 Mineral water cl. 0,50	€ 1,50
Birra cl.0,40 alla spina Vikinger Vikinger Draught Beer cl. 0,40	€ 5,00
Birra cl. 0,25 Vikinger Vikinger Beer cl. 0,25	€ 3,00
Orfrumer (Hefenweizen) Orfrumer (Hefenweizen)	€ 5,00
Birra Italica in bottiglia cl.66 (chiara puro malto) Italian Beer in bottle cl. 66 (pure malt ale)	€ 5,00
Bibite Soft drinks	€ 3,00
Coca Cola lt. 1 Coca Cola lt. 1	€ 4,50
Radler Radler	€ 3,00
Birra Kellerbier (birra naturale non filtrata) Kellerbier Beer (natural non filtered beer)	€ 5,00
Pyraser cl. 0,50 Pyraser cl. 0,50	€ 5,00
Birra analcolica Alcohol-free Beer	€ 3,00

Vini Rossi

ROSSO DI MONTEPULCIANO (Poliziano)	€ 18,00
VALPOLICELLA CLASSICO (Zenato)	€ 19,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA (Zenato)	€ 45,00
RIPASSO VALT. SUP. (Zenato)	€ 30,00
RIPASSO (Cà Rugate)	€ 20,00
CABERNET VAL DI PIETRA (Tenuta Maddalena)	€ 18,00
MERLOT MONTE CERVO (Tenuta Maddalena)	€ 18,00
CHIANTI CLASSICO (Lamole di Lamole)	€ 18,00
MORELLINO DI SCANSANO (S. Maria)	€ 18,00
PRIMITIVO DI MANDURIA (Feudi di San Gregorio)	€ 18,00
LAGREIN (Elena Walch)	€ 22,00
PINOT NERO (Elena Walch)	€ 22,00
NERO D'AVOLA (Terreliade)	€ 16,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO ½ (Poliziano)	€ 10,00
CHIANTI CLASSICO ½ (Lamole di Lamole)	€ 10,00
PINOT NERO ½ (Elena Walch)	€ 12,00
VALPOLICELLA CLASSICO ½ (Zenato)	€ 12,00

Vini Bianchi

BIANCO DI MITTERBERG MANNA (Franz Haas)	€ 25,00
CHARDONNAY (Tenuta Maddalena)	€ 18,00
GRECO DI TUFO (Feudi di San Gregorio)	€ 19,00
FALANGHINA (Feudi di San Gregorio)	€ 19,00
CHARDONNAY (Elena Walch)	€ 19,00
GEWÜRZTRAMINER (Elena Walch)	€ 20,00
PINO GRIGIO (Santa Margherita)	€ 11,00
LUGANA S. CRISTINA (Zenato)	€ 19,00
BARDOLINO CHIARETTO (Zenato)	€ 12,00
LUGANA (Le Morette)	€ 15,00
CUSTOZA (Cavalchina)	€ 11,00
MULLER THURGAU (Santa Margherita)	€ 11,00
BOUQUET BIANCO SPUMANTE (Cantina Virgili)	€ 11,00
GRECO DI TUFO ½ (Feudi di San Gregorio)	€ 10,00
GEWÜRZTRAMINER ½ (Elena Walch)	€ 10,00
LUGANA S. CRISTINA ½ (Zenato)	€ 10,00
LUGANA ½ (Le Morette)	€ 10,00

Grappe - Brandy

LIQUORI	€ 3,00
COGNAC SELEZIONATI	€ 5,00
GRAPPE NONINO	€ 3,50
903 TIPICA (GRAPPA PRIME UVE)	€ 3,50
903 BARRIQUE (GRAPPA PRIME UVE)	€ 3,50
GRAPPA PRIME UVE BIANCHE	€ 5,00
GRAPPA PRIME UVE NERE	€ 5,00
WHISKY NORMALI	€ 3,50
WHISKY SELEZIONATI	€ 7,00
CAFFE'	€ 1,50
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00

Spumanti

PROSECCO di VALDOBBIADENE	€ 16,00
BRUT FRANCIA CORTA N.V. (Ca' del Bosco)	€ 40,00
SATÈN FRANCIA CORTA MILLESIMATO (Ca' del Bosco)	€ 50,00
ROSÈ BERSI SERLINI (Franciacorta)	€ 30,00

COPERTO/COVER CHARGE € 2,50



*Se soffri di allergie o intolleranze alimentari
segnalalo al nostro personale
che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti
ai quali sei allergico o intollerante.*

*Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale
sono prodotti e somministrati dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni
e che non è quindi possibile escludere una contaminazione crociata.*