



ÜSTERIA

FOOD



Piccoli gesti quotidiani,
come una volta.
Profumi, aromi, consistenze.
Impasti, attese, pazienza.
Sacrifici, passione, costanza.
Nuovi piatti prendono vita.

La cucina è vita
e finché il cuore batte, va vissuta.

Lo Staff di ÜSTERIA seleziona
accuratamente materie prime del territorio,
sostenendo i produttori locali.





DEGUSTAZIONE "DALLA TERRA..."



LA SFERA DI RICOTTA PANATA ^{1,3,7*}

con crema di pomodoro, basilico e Parmigiano

LA PAPPARDELLA HOMEMADE ^{1,3,7,9,12*}

con ragù bianco al profumo di erbe aromatiche

RIBS DI MAIALE ^{6,10,11,12}

con spezie, salsa agrodolce e patate novelle

IL TIRAMISÙ ^{1,3,7,8}

con crema al mascarpone, savoiardi e caffè

55 €, con 4 calici in abbinamento 85 €

DEGUSTAZIONE "DALL'ACQUA..."



LA CAPONATA SICILIANA ^{7,8,9,12}

con spuma di burrata

LE FETTUCCINE DI PASTA FRESCA ^{1,3,4,12*}

con ragù di lago e aneto

IL BRANZINO ^{1,4*}

con crema di carote allo zenzero, pane aromatico alla maggiorana e erbe saltate all'aglio

IL CANNOLO SICILIANO ^{1,3,7,8*}

con ricotta di pecora e scorza d'arancia candita

60 €, con 4 calici in abbinamento 90 €

**A causa della stagionalità dei prodotti, alcune materie prime potrebbero essere a conservazione surgelata.*

PER INIZIARE...

LA CAPASANTA ^{1,4,7,8,14*} 18

con crema di barbabietola, crumble salato all'acciuga e spinacino fresco

 **LA SFERA DI RICOTTA PANATA** ^{1,3,7*} 14

con crema di pomodoro, basilico e Parmigiano

LA TARTARE DI SALMONE ^{4,7} 18

marinata all'arancia, finocchio croccante e salsa tzatziki

 **LA BRUSCHETTA** ¹ 13

con concassè di pomodoro e basilico

 **LA CAPRESE DI BUFALA CAMPANA** ⁷ 13

con pomodoro e basilico

I MONDEGHILI DI CARNE ^{1,3,6,7,9,12*} 15

con pane Panko, maionese al pisello, pomodoro concassè e origano

IL CARPACCIO DI MAGATELLO ^{3,12} 17

con maionese al Whiskey mielato e misticanza

 **IL TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI E FORMAGGI** ^{7,8,12} 18

con miele e composta di fichi

 **LA CAPONATA SICILIANA** ^{7,8,9,12} 14




con spuma di burrata

 **PIATTO VEGETARIANO**

**A causa della stagionalità dei prodotti, alcune materie prime potrebbero essere a conservazione surgelata.*



NELL'ACQUA CHE BOLLE

-  **IL TAGLIOLINO HOMEMADE** 1,3,7,8* 16
con pesto di basilico alla genovese
- IL RAVIOLO ALLO ZAFFERANO** 1,3,4,12,14* 22
ripieno di patate e pesce spada, saltato con asparagi croccanti, pomodoro confit e nero di seppia
- LA PAPPARDELLA HOMEMADE** 1,3,7,9,12* 17
con ragù bianco al profumo di erbe aromatiche
-  **GLI GNOCCHI DI PATATE** 1,3,12* 16
con pomodori secchi, zucchine croccanti, olive taggiasche e menta
- LE FETTUCCINE DI PASTA FRESCA** 1,3,4,12* 18
con ragù di lago e aneto
-  **LO SPAGHETTO 2.0** 1,7 15
con doppia consistenza di pomodoro (concassè e crema), servito con crema di burrata e basilico croccante
- IL RISOTTO DELLO CHEF** * 17
creatività ed esperienza del nostro chef, per un piatto esclusivo, che si rinnova ciclicamente

 **PIATTO VEGETARIANO**



**A causa della stagionalità dei prodotti, alcune materie prime potrebbero essere a conservazione surgelata.*

Coperto 3 €

SUL FUOCO VIVACE

- IL PESCATO DEL GIORNO** * 25
proposta del nostro chef, in base alla selezione del mercato ittico
- IL BRANZINO** 1,4* 23
con crema di carote allo zenzero, pane aromatico alla maggiorana e erbe saltate all'aglio
- IL CERVO, MUST DELL'ÜSTERIA** 7,9,10,12* 35
filetto di cervo affumicato C.B.T. con la sua salsa, burro aromatizzato e patate novelle
- RIBS DI MAIALE** 6,10,11,12 23
con spezie, salsa agrodolce e patate novelle
- LA TAGLIATA DI MANZO** 26
servita con patate novelle
-  **LE POLPETTE DI VERDURE** 1,3,9,11* 16
con hummus di ceci e verdure di stagione al forno
- IL VITELLO TONNATO** 3,4,9,12 17
magatello di vitello e salsa tonnata

LE INSALATONE

- INSALATONA** 4,7 14
tris di insalate, pomodorini, carote, mais, bocconcini di bufala e tonno
-  **INSALATONA VEGGIE** 8 17
tris di insalate, finocchi, carpaccio di ananas, mirtilli, arancia, frutta secca e semi misti
-  **INSALATA GRECA** 7 17
tris di insalate, feta, cetrioli, peperoni, pomodori, cipolla rossa, olive nere e salsa yogurt
- INSALATA CAESAR** 1,3,4,10 17
lattuga iceberg, pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa caesar

LE PIZZE DELL'ÜSTERIA

 L'ESTIVA 1,5,6,7,8,10,11,12	16	LA SPECK, ZOLA E PATATE 1,5,6,7,8,10,11	16
passata dell'Üsteria, stracciatella, pomodorini confit e pesto di basilico		passata dell'Üsteria, fiordilatte, patate fondenti, speck e mousse al gorgonzola	
LA COTTO 1,5,6,7,8,10,11	17	 LA 5 FORMAGGI 1,5,6,7,8,10,11	16
passata dell'Üsteria, fiordilatte, prosciutto cotto, pomodorini secchi e pesto di pistacchi		fiordilatte, taleggio, gorgonzola, latteria, brie, miele e polvere d'olive	
 LA MARGHERITA 1,5,6,7,8,10,11	10	LA CONTADINA 1,3,5,6,7,8,10,11	17
passata dell'Üsteria, fiordilatte e basilico		passata dell'Üsteria, asparagi, guanciale, uovo pochè e grana	
LA CANTABRICA 1,4,5,6,7,8,10,11	16	LA MORTAZZA 1,5,6,7,8,10,11	17
passata dell'Üsteria, fiordilatte, pomodorini e acciughe		passata di datterino giallo, mortadella, burrata e granella di pistacchio	
LA CRUDO E BUFALA 1,5,6,7,8,10,11	16	 LA SCAPECE 1,5,6,7,8,10,11	16
passata dell'Üsteria, prosciutto crudo e mozzarella di bufala a freddo		passata dell'Üsteria, fiordilatte, zucchine alla scapece e ricotta	
LA PICCANTE 1,5,6,7,8,10,11	15	LA NORDICA 1,4,5,6,7,8,10,11*	20
passata dell'Üsteria, fiordilatte, spianata piccante, crema alla 'nduja e peperoncino frantumato		crème fraîche, erba cipollina, spinaci, salmone affumicato e uova di salmone	
LA 4 STAGIONI 1,5,6,7,8,10,11*	16	LA HAWAII 1,5,6,7,8,10,11,12	17
passata dell'Üsteria, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi porcini, carciofi e olive nere		passata dell'Üsteria, fiordilatte, pancetta, cipolla caramellata e ananas	
 LA VEGETARIANA 1,5,6,7,8,10,11	15	PIZZA TUTTE LE SERE, TRANNE IL LUNEDÌ	
passata dell'Üsteria, fiordilatte e verdure di stagione			

 **PIATTO VEGETARIANO**

**A causa della stagionalità dei prodotti, alcune materie prime potrebbero essere a conservazione surgelata.*

Le nostre pizze possono essere realizzate anche con mozzarella senza lattosio.

Coperto 3 €

LA BOCA L'È MINGA STRACCA...

LA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI MISTI (6pz) ^{7,8,10} 15

selezione di formaggi nostrani, vaccini e di capra, serviti con miele d'acacia e composta di fichi



PER FINIRE IN DOLCEZZA

LA BAVARESE AL MANGO ^{3,7,8*} 8

biscuit al cioccolato fondente, cocco rapè e caramello

SEMIFREDDO AL BRAULIO ^{1,3,7,8,12*} 8

crumble di mandorle e crema di caffè

IL TIRAMISÙ ^{1,3,7,8} 7

con crema al mascarpone, savoiardi e caffè

CRÈME BRÛLÉE ^{3,7} 7

tradizionale alla vaniglia

LA TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA ^{3,7} 9

con gelato alla crema

IL CANNOLO SICILIANO ^{1,3,7,8*} 8

con ricotta di pecora e scorza d'arancia candita

CHEESECAKE ^{1,3,7*} 8

con cuore ai frutti di bosco e biscotto digestive

**A causa della stagionalità dei prodotti, alcune materie prime potrebbero essere a conservazione surgelata.*

BIRRE



PILS · Birrificio Augustiner [5,6% vol]

Birra morbida ed amara al punto giusto, leggera e secca con un tocco finale di luppolo che la rende gradevole e molto beverina



0,3 4,5

0,4 6



BIBOCK · Birrificio Italiano Wild Bock [6,2% vol]

Birra artigianale di colore ambrato aranciato, Bibock viene fermentata con un lievito di bassa fermentazione particolare e capriccioso, in grado però di regalare eleganti note di frutta fresca, che lasciano poi spazio a nocciola, miele e caramello, con un finale amarognolo

0,4 8



MARTIN'S WHITE IPA · Birrificio John Martin [4,8% vol]

La Martin's White IPA è una birra bianca torbida tipicamente belga, ma con il tocco di una IPA. Offre, alla degustazione, la dolcezza portata dal grano, note di arance e pepe grazie all'aggiunta di curacao e coriandolo, ma anche un leggero grado di amarezza, con lo sviluppo di una IPA

0,4 8



BIBITE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,5 L 1.5

ACQUA Lurisia NATURALE / FRIZZANTE 0,75 L 3.5

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 4.5

CHINOTTO / GAZZOSA / LIMONATA Lurisia 5

GINGER BEER / ACQUA TONICA 4.5

CRODINO XL 5

CAFFÈ 1.5

CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO / GINSENG 2

CAPPUCCINO 2.5

AMARI

AMARI DELLA TRADIZIONE:

MONTENEGRO, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, BRAULIO, MIRTO SARDO, LIMONCELLO, RAMAZZOTTI 5

BRAULIO RISERVA 6

AMARI RICERCATI:

6

AMARA

Amaro artigianale siciliano a base di arancia rossa ed erbe spontanee dell'Etna

JEFFERSON

Amaro calabrese prodotto con bergamotto, arance amare e dolci, rosmarino, origano ed altre erbe amaricanti

CARDAMARO

Liquore unico a base di vino piemontese, infuso di cardo e erbe officinali. Dal gusto morbido e rotondo, con delicate note erbacee, speziate e una piacevole chiusura amara. Perfetto come digestivo servito con ghiaccio

GENEPY

Tradizionale liquore delle Alpi Occidentali ottenuto dall'infusione dei fiori dell'Artemisia Mutellina

VACA MORA

Infusione in grappa e alcool di erbe aromatiche dell'azienda Poli. Ottimo digestivo amaro, dal tipico aroma speziato e mentolato

AMARO 16

16 diverse botaniche raccolte direttamente dagli alberi delle nostre terre: tiglio, gelso, frassino, cipresso, betulla e ribes nero. Un aroma fresco, con una persistenza erbacea



ILEX

Un infuso di 38 erbe che crescono sul Monte Resegone, con l'aggiunta di un ingrediente segreto



SAN SEBASTIAN

Prodotto con erbe e radici aromatiche e spontanee della Valsassina



Discover the English menu

📶 Usteriawifi 🔒 Usteria77

ALLERGENI

- 1] CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2] CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3] UOVA e prodotti a base di uova
- 4] PESCE e prodotti a base di pesce
- 5] ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6] SOIA e prodotti a base di soia
- 7] LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8] FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9] SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10] SENAPE e prodotti a base di senape
- 11] SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12] ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13] LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14] MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



Lo Staff di ÜSTERIA seleziona accuratamente materie prime del territorio, sostenendo i produttori locali.