



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..."

### GLI ARANCINI DI RISO <sup>1,7,12\*</sup>

allo zafferano con ragù di manzo

### LE PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA <sup>1,3,7\*</sup>

con funghi porcini

### LA GUANCETTA DI MANZO BRASATA <sup>12</sup>

al Nero d'Avola con polenta

### LA MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI <sup>1,7\*</sup>

fondente, al latte e bianco su base di biscotto al cacao

55 €, con 4 calici in abbinamento 85 €

## DEGUSTAZIONE "DALL'ACQUA..."

### L'UOVO CROCCANTE <sup>1,3,7</sup>

con crema di patate e tartufo

### IL TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA <sup>1,2,3,4,12,14\*</sup>

ai frutti di mare

### IL BRANZINO IN CROSTA DI PATATE <sup>4,12\*</sup>

con verdure di stagione

### IL MONTE BIANCO <sup>3,7\*</sup>

panna montata, marron glacés,  
scaglie di cioccolato e meringhe

60 €, con 4 calici in abbinamento 90 €

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

# PER INIZIARE...

## LA TARTARE DI FASSONA, RITORNO ALLA TRADIZIONE <sup>3</sup> 17

condita con cipolla, tuorlo, capperi, sale, pepe, olio e Tabasco

## IL TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI E FORMAGGI <sup>7,8,12</sup> 18

con miele e composta di fichi

## GLI ARANCINI DI RISO <sup>1,7,12\*</sup> 16

allo zafferano con ragù di manzo

## LA BRESAOLA ARTIGIANALE DELLA VALCHIAVENNA <sup>1,7\*</sup> 18

con sciatt e cicorino

## LA BATTUTA DI TONNO <sup>2,4,8,14</sup> 18

marinata con lime, servita con crema di avocado e polvere di pistacchio

## L'UOVO CROCCANTE <sup>1,3,7</sup> 15

con crema di patate e tartufo

## LO SFORMATINO DI ZUCCA MANTOVANA <sup>3,7\*</sup> 14

con crema di quartiolo e crumble di castagne

## PIATTO VEGETARIANO

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



## NELL'ACQUA CHE BOLLE

-  **LE PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA** <sup>1,3,7</sup> 17  
con funghi porcini
- IL TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA** <sup>1,2,3,4,12,14 \*</sup> 18  
ai frutti di mare
-  **I RAVIOLI DI ZUCCA** <sup>1,3,7,8 \*</sup> 17  
con burro fuso, salsa di zucca  
e Amaretto di Saronno sbriciolato
-  **LO SPAGHETTO 2.0** <sup>1,7</sup> 15  
con doppia consistenza di pomodoro (confit e crema),  
servito con crema di burrata e basilico croccante
-  **I PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA** <sup>1,7</sup> 17  
con verza, patate, Bitto e Casera, burro fuso, aglio e salvia
-  **LA ZUPPA DI CIPOLLE E PATATE** <sup>1,7</sup> 14  
con crostone di pane
- 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

- LA TAGLIATA DI MANZO** <sup>12</sup> 26  
C.B.T. servita con fondo bruno e patate al forno
- LA GUANCETTA DI MANZO BRASATA** <sup>12</sup> 23  
al Nero d'Avola con polenta
- IL CERVO, MUST DELL'ÜSTERIA** <sup>7,9,10,12 \*</sup> 35  
filetto di cervo affumicato C.B.T. con la sua salsa,  
burro aromatizzato e patate
- IL MAIALINO** <sup>7,10,12</sup> 23  
pancetta di maialino C.B.T. con pelle croccante,  
servita con salsa di mele e senape antica
- IL BRANZINO IN CROSTA DI PATATE** <sup>4,12 \*</sup> 24  
con verdure di stagione
- IL PESCATO DEL GIORNO \*** 25  
proposta del nostro chef, in base alla selezione  
del mercato ittico
-  **LE POLPETTE DI VERDURE** <sup>1,11 \*</sup> 16  
con hummus di ceci e verdure di stagione al forno

## LE INSALATONE

- L'INSALATONA** <sup>4,7</sup> 14  
tris di insalate, pomodorini, carote, mais,  
bocconcini di bufala e tonno
-  **L'INSALATONA VEGGIE** 14  
tris di insalata con finocchi crudi, carpaccio di ananas  
e cuore di arancia

# LE PIZZE DELL'ÜSTERIA

 <b>LA MARGHERITA</b> 1,5,6,7,8,10,11	10	 <b>LA 5 FORMAGGI</b> 1,5,6,7,8,10,11	16
passata dell'Üsteria, fiordilatte e basilico		fiordilatte, taleggio, gorgonzola, latteria, brie, miele e polvere di olive nere	
<b>LA CANTABRICA</b> 1,4,5,6,7,8,10,11	16	<b>LA COTTO</b> 1,5,6,7,8,10,11	15
passata dell'Üsteria, mozzarella di bufala a freddo, pomodorini e acciughe		passata dell'Üsteria, fiordilatte, prosciutto cotto, pomodorini secchi e pesto di pistacchi	
<b>LA CRUDO E BUFALA</b> 1,5,6,7,8,10,11	16	<b>LA PORCHETTA E PATATE</b> 1,5,6,7,8,10,11,12	17
passata dell'Üsteria, prosciutto crudo e mozzarella di bufala a freddo		fiordilatte, patate al forno e porchetta	
<b>LA PICCANTE</b> 1,5,6,7,8,10,11	15	 <b>LA BOSCAIOLA</b> 1,5,6,7,8,10,11	17
passata dell'Üsteria, fiordilatte, spianata piccante, crema alla 'nduja e peperoncino frantumato		passata dell'Üsteria, fiordilatte, funghi porcini, provola affumicata e castagne	
<b>LA 4 STAGIONI *</b> 1,5,6,7,8,10,11	16	<b>LA MORTAZZA</b> 1,5,6,7,8,10,11	17
passata dell'Üsteria, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi porcini, carciofi e olive nere		focaccia, mortadella, burrata e granella di pistacchio	
 <b>LA VEGETARIANA</b> 1,5,6,7,8,10,11	15	<b>LA MELINDA</b> 1,5,6,7,8,10,11	17
passata dell'Üsteria, fiordilatte e verdure di stagione		focaccia, mele caramellate, lardo, fonduta di taleggio e tartufo	
<b>LA SPECK, ZOLA E PATATE</b> 1,5,6,7,8,10,11	16	<b>LA ZUCCOTTA</b> 1,5,6,7,8,10,11	17
passata dell'Üsteria, fiordilatte, patate fondenti, speck e mousse al gorgonzola		crema di zucca, pasta di salame, fonduta di taleggio e amaretti sbriciolati	

PIZZA TUTTE LE SERE,  
TRANNE IL LUNEDÌ

 PIATTO VEGETARIANO

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

Coperto 3 €

## LA BOCA L'È MINGA STRACCA...

### LA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI MISTI (6pz) <sup>7,8,10</sup> 15

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



## PER FINIRE IN DOLCEZZA

### IL CANNOLO SICILIANO <sup>1,3,7,8\*</sup> 8

farcito al momento, con mousse di ricotta aromatizzata e scorzette di arancia candita

### LA MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI <sup>1,7\*</sup> 8

fondente, al latte e bianco su base di biscotto al cacao

### IL MONTE BIANCO <sup>3,7\*</sup> 8

panna montata, marron glacés, scaglie di cioccolato e meringhe

### IL TIRAMISÙ <sup>1,3,7,8</sup> 7

con crema al mascarpone, savoiardi e caffè

### LA TARTELLETTA <sup>1,3,7</sup> 8

con crema pasticcera, frutti di bosco e fragole

### LA CREME BRULÉE <sup>3,7\*</sup> 7

con base di crema inglese cotta e caramellata

### LA TAGLIATA DI FRUTTA\* <sup>3,7</sup> 9

con gelato alla crema

*\*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:

### 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.