



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 ^{1,7,12 *}

allo zafferano con ragù di manzo



LE PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA ^{1,3,7 *}

con funghi porcini

LA GUANCETTA DI MANZO BRASATA ¹²

al Nero d'Avola con polenta

LA MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI ^{1,7 *}

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

55 €, con 4 calici in abbinamento 85 €

DEGUSTAZIONE “DALL'ACQUA...”



L'UOVO CROCCANTE ^{1,3,7}

con crema di patate e tartufo

IL TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA ^{1,2,3,4,12,14 *}

ai frutti di mare

IL BRANZINO IN CROSTA DI PATATE ^{4,12 *}

con verdure di stagione

IL MONTE BIANCO ^{3,7 *}

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 ³ 17

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

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

con miele e composta di fichi

GLI ARANCINI DI RISO ^{1,7,12*} 16

allo zafferano con ragù di manzo

LA BRESAOLA ARTIGIANALE DELLA VALCHIAVENNA ^{1,7*} 18

con sciatt e cicorino

LA BATTUTA DI TONNO ^{2,4,8,14} 18

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

L'UOVO CROCCANTE ^{1,3,7} 15

con crema di patate e tartufo

LO SFORMATINO DI ZUCCA MANTOVANA ^{3,7*} 14

con crema di quartirolo 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 ^{1,3,7}	17
	con funghi porcini	
	IL TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA ^{1,2,3,4,12,14 *}	18
	ai frutti di mare	
	I RAVIOLI DI ZUCCA ^{1,3,7,8 *}	17
	con burro fuso, salsa di zucca e Amaretto di Saronno sbriciolato	
	LO SPAGHETTO 2.0 ^{1,7}	15
	con doppia consistenza di pomodoro (confit e crema), servito con crema di burrata e basilico croccante	
	I PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA ^{1,7}	17
	con verza, patate, Bitto e Casera, burro fuso, aglio e salvia	
	LA ZUPPA DI CIPOLLE E PATATE ^{1,7}	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 ¹²	26
C.B.T. servita con fondo bruno e patate al forno	
LA GUANCETTA DI MANZO BRASATA ¹²	23
al Nero d'Avola con polenta	
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	
IL MAIALINO ^{7,10,12}	23
pancetta di maialino C.B.T. con pelle croccante, servita con salsa di mele e senape antica	
IL BRANZINO IN CROSTA DI PATATE ^{4,12 *}	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 ^{1,11 *}	16
con hummus di ceci e verdure di stagione al forno	

LE INSALATONE

L'INSALATONA ^{4,7}	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

	LA MARGHERITA 1,5,6,7,8,10,11	10
	passata dell'Üsteria, fiordilatte e basilico	
	LA CANTABRICA 1,4,5,6,7,8,10,11	16
	passata dell'Üsteria, mozzarella di bufala a freddo, pomodorini e acciughe	
	LA CRUDO E BUFALA 1,5,6,7,8,10,11	16
	passata dell'Üsteria, prosciutto crudo e mozzarella di bufala a freddo	
	LA PICCANTE 1,5,6,7,8,10,11	15
	passata dell'Üsteria, fiordilatte, spianata piccante, crema alla 'nduja e peperoncino frantumato	
	LA 4 STAGIONI * 1,5,6,7,8,10,11	16
	passata dell'Üsteria, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi porcini, carciofi e olive nere	
	LA VEGETARIANA 1,5,6,7,8,10,11	15
	passata dell'Üsteria, fiordilatte e verdure di stagione	
	LA SPECK, ZOLA E PATATE 1,5,6,7,8,10,11	16
	passata dell'Üsteria, fiordilatte, patate fondenti, speck e mousse al gorgonzola	

	LA 5 FORMAGGI 1,5,6,7,8,10,11	16
	fiordilatte, taleggio, gorgonzola, latteria, brie, miele e polvere di olive nere	
	LA COTTO 1,5,6,7,8,10,11	15
	passata dell'Üsteria, fiordilatte, prosciutto cotto, pomodorini secchi e pesto di pistacchi	
	LA PORCHETTA E PATATE 1,5,6,7,8,10,11,12	17
	fiordilatte, patate al forno e porchetta	
	LA BOSCAIOLA 1,5,6,7,8,10,11	17
	passata dell'Üsteria, fiordilatte, funghi porcini, provola affumicata e castagne	
	LA MORTAZZA 1,5,6,7,8,10,11	17
	focaccia, mortadella, burrata e granella di pistacchio	
	LA MELINDA 1,5,6,7,8,10,11	17
	focaccia, mele caramellate, lardo, fonduta di taleggio e tartufo	
	LA ZUCCOTTA 1,5,6,7,8,10,11	17
	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.*

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

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

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

LA MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI ^{1,7*} 8

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

IL MONTE BIANCO ^{3,7*} 8

panna montata, marron glacés,
scaglie di cioccolato e meringhe

IL TIRAMISÙ ^{1,3,7,8} 7

con crema al mascarpone, savoiardi e caffè

LA TARTELLETTA ^{1,3,7} 8

con crema pasticcera, frutti di bosco e fragole

LA CREME BRULÉE ^{3,7*} 7

con base di crema inglese cotta e caramellata

LA TAGLIATA DI FRUTTA* ^{3,7} 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: 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.