



+

***In presenza di allergie si prega
gentilmente
di informare il personale di sala***

***L'Antica Osteria San Bernardino
omaggia il costo del coperto***

***In mancanza di materie fresche alcuni prodotti possono
essere decongelati***



I Nostri peccati di gola

<i>Tiramisù</i> 1,3,6,7	6,00
<i>Tortino di cioccolato fondente caldo</i> 1,3,6,7,8	6,00
<i>Gelato soft al fior di latte</i> 7	4,50
<i>Tartufo nero</i> 3,6,7,8	4,50
<i>Tartufo bianco</i> 3,7,8	4,50
<i>Mousse al torroncino</i> 3,7,8,12	4,50
<i>Panna cotta - cioccolato, fragola, caramello-</i> 4,7	5,00
<i>Carpaccio d'ananas</i>	4,50
<i>Crema al caffè</i> 7	5,00
<i>Crema catalana</i> 3,5,7,8	6,00
<i>Profitterol</i> 1,3,6,7,8,12	5,00
<i>Sorbetto</i>	4,00
<i>Crostata di mele</i> 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	6,00
<i>Cheesecake del giorno</i> 1,3,7,8,9,10,11,12	6,00
<i>Dolce dello chef</i>	6,00

***In mancanza di materie fresche alcuni prodotti possono essere
decongelati***



Antipasti

<i>Panzanella della tradizione toscana</i> _{1,9}		11,00
<i>Cremoso di fave e piselli, crumble di pane stracciatella e pancetta croccante</i> _{1,7}		13,00
<i>Sformatino di parmigiana di melanzane con bis di bruschette: stracciatella con vellutata di peperoncino e lardo razza iberica patata negra con miele</i> _{1,5,6,7,8,9,10}		13,00
<i>Gamberi alla catalana</i> _{2,9}		15,00
<i>Culatello di Zibello con crostini croccanti riccioli di burro e miele</i> _{1,7}		18,00
<i>Tagliere di terra con salumi, latticini e la nostra giardiniera</i> _{7,9,12}	<i>per 2 persone</i>	22,00
<i>Tagliere di mare - carpaccio di pesce spada e tonno, filetti di acciughe in olio Evo e cocktail di gamberi</i> _{2,3,4,6,7,9,14}	<i>per 2 persone</i>	30,00
<i>Selezioni di formaggi stagionati - pecorino romano, castelmagno, sovrano di bufala - con miele e confettura</i> ₇		12,00

***In mancanza di materie fresche alcuni prodotti possono essere
decongelati***



Primi piatti

<i>Spaghetti alla carbonara</i> _{1,3,7}	13,00
<i>Paccheri dell'osteria -zafferano e salsiccia-</i> _{1,6,7}	14,00
<i>Spaghetti alle vongole e bottarga</i> _{1,4,12,14}	15,00
<i>Testaroli con pesto patate e fagiolini</i> _{1,7}	18,00
<i>Ravioloni con scampi pomodorini gialli e polvere di olive taggiasche</i> _{1,2,3,7,}	22,00
<i>Spaghetti alla chitarra fatti in casa alla pescatora</i> -cozze,vongole,gamberi,scampi,calamarie pomodorini- _{1,2,,12}	24,00
<i>Risotto alla milanese con ossobuco</i> _{1,7,9,12}	22,00
<i>Risotto carnaroli Acquerello con gamberi,note agrumate e riduzione della sua bisque</i> _{2,8,12}	26,00

La nostra dispensa è fornita di pasta senza glutine euro 2,00

In mancanza di materie fresche alcuni prodotti possono essere decongelati



Secondi piatti

*Carne Margherita -fettina di manzo al burro-*⁷ 10,00

*Uova all'occhio di bue con scamorza e tartufo nero*³, 16,00

Impepata di cozze con pomodorini e crostoni di pane^{1,2,4,9,14}

16,00

Gran fritto misto-calamari, gamberi e scampi- ^{1,2,3,4,5,6,7,14} 19,00

Tartare di manzo con cuore di stracciatella e cipolla di

*Tropea caramellata*⁷ 180g 19,00

Tartare di manzo con tartufo nero e nocciole tostate

*croccante*⁸ 180g 21,00

Tagliata di manzo ai funghi porcini e scaglie di grana ⁷,

-servita su piastra ardente- 21,00

*Tagliata di manzo con rucola e grana*⁷-servita su piastra ardente-

-servita su piastra ardente- 19,00

Tagliata di manzo con tartufo nero e scaglie di grana ⁷

-servita su piastra ardente- 23,00

Baccalà cotto a bassa temperatura servito su un letto

morbido di pomodoro giallo e cipolla caramellata

profumato con olio evo al basilico ^{1,2,4,7,13} 22,00

Cotoletta alla milanese con rucola e pomodorini-vitello-

(Orecchiadielefante)^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14} 30,00

Cotoletta di polloXXL^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,} 15,00

In mancanza di materie fresche alcuni prodotti possono essere



decongelati

Secondi piatti alla griglia

<i>Spiedino di bombette pugliesi 6pezzi con cime di rapa</i>	18,00
<i>Spiedone di pollo e verdura 30 minuti cottura</i>	21,00
<i>Spiedone di angus</i>	24,00
<i>Arrosticini abruzzesi con patate saltate 8 spiedini</i>	18,00
<i>Galletto Vallespluga con patate</i>	18,00
<i>Costata di Scottona alla griglia -servita su piastra ardente-</i>	23,00
<i>Costata di Scottona maturazione min 35gg all'etto</i>	5,50
<i>Filetto di Scottana alla griglia</i>	25,00
<i>Filetto di Scottona maturazione min 35gg</i>	27,00
<i>Grigliata mista di carne con patate per 2 persone</i>	45,00
<i>spiedini di millefoglie di lardo e scottona, costine alla brace, bombette pugliesi, picanha aromatizzata, baby ribs con salsa piccante, arrosticini</i>	
<i>Tomahawk -la bistecca gigante-</i>	all'etto 5,50
<i>Fiorentina di Scottona</i>	all'etto 6,00
<i>Fiorentina di Scottona maturazione min. 35 gg all'etto</i>	7,50

In mancanza di materie fresche alcuni prodotti possono essere



decongelati

Dal 13 dicembre 2014, il menu è diventato un valido aiuto per i clienti più sensibili ad alcuni alimenti.

Esso Vi informerà dell'eventuale presenza degli allergeni riportati qui di seguito, secondo la lista fornita dall'Unione Europea:

- 1 Cereali contenenti glutine*
- 2 Crostacei e derivati*
- 3 Uova e derivati*
- 4 Pesce e derivati*
- 5 Arachidi e derivati*
- 6 Soia e derivati*
- 7 Latte e derivati*
- 8 Frutta e guscio*
- 9 Sedano e derivati*
- 10 Senape e derivati*
- 11 Semi di sesamo e derivati*
- 12 Anidride solforosa e solfiti*
- 13 Lupini e derivati*
- 14 Molluschi e derivati*

Nella nostra cucina si lavorano tutti gli allergeni sopra elencati e possono essere presenti in tracce nei nostri



piatti

Contorno

<i>Patatinefritte</i> _{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14}	4,00
<i>Insalata mista</i>	4,00
<i>Patate al cartoccio con noce di burro</i> ₇	5,00
<i>Verdure dello chef – zucchine, melanzane, peperoni e pomodorini saltati in padella-</i>	4,00
<i>Caponata</i> _{9,12}	5,00
<i>Patate al forno</i>	5,00
<i>Verdure alla griglia</i>	5,00

***In mancanza di materie fresche alcuni prodotti possono essere
decongelati***