



ANTIPASTI

<i>Sformatino con sclopit e salsa al Frant</i>	€ 7.00
<i>Prosciutto bianco con crostini caldi</i> <i>(lardo toscano)</i>	€ 7.00
<i>Carpaccio di Black Angus affumicato con rucola e grana</i>	€ 7.00
<i>Antipasto all'italiana</i> <i>(soppressa, speck, ossocollo, pancetta, formaggio)</i>	€ 7.00
<i>Prosciutto crudo di San Daniele</i> <i>(selezione cantina Zuanon min. 20 mesi)</i>	€ 8.00
<i>Bresaola di punta d'anca con funghi e grana</i>	€ 7.00
<i>Bresaola di punta d'anca con rucola e grana</i>	€ 7.00
<i>Polenta alla contadina (soppressa e formaggio)</i>	€ 7.00
<i>Fonduta di formaggio con funghi e polenta</i>	€ 7.00
<i>Sfilacci di cavallo con rucola e grana</i>	€ 7.00
<i>Pittina di cervo (salame di cervo stagionato nella farina di mais)</i>	€ 7.00



PRIMI PIATTI

<i>Tris dello chef (min. 2 pers.)</i>	€ 8.00
<i>Polenta al ragù con funghi misti</i>	€ 6.00
<i>Minestra d'orzo e fagioli</i>	€ 6.00
<i>Gnocchi di patate al ragù</i>	€ 6.00
<i>Gnocchi di patate al pomodoro</i>	€ 6.00
<i>Gnocchi di patate al burro salvia e scueta</i>	€ 6.00
<i>Gnocchi di patate alla lepre*</i>	€ 7.00
<i>Gnocchi ai mirtilli al burro salvia e scueta</i>	€ 6.50
<i>Cjalsons della casa</i>	€ 7.00
<i>Tagliatelle ai funghi misti di bosco</i>	€ 7.00
<i>Tagliatelle con crudo e asparagi verdi</i>	€ 7.00
<i>Ravioloni ripieni al montasio burro salvia e scueta</i>	€ 7.00
<i>Ravioloni ripieni al montasio alla San Daniele</i>	€ 7.00
<i>Pasta al pomodoro o ragù</i>	€ 6.00

() il prodotto è congelato*



SECONDI ALLA GRIGLIA

<i>Grigliata mista</i>	€ 13.00
<i>Spiedini della casa con pollo e salsiccia</i>	€ 9.00
<i>Salsiccia alla griglia</i>	€ 8.00
<i>Salsiccia di cinghiale alla griglia*</i> <i>(fatta in casa senza budello)</i>	€ 11.00
<i>Braciola di maiale alla griglia</i>	€ 8.00
<i>Petto di pollo alla griglia</i>	€ 8.00
<i>Costata di Angus Irlandese alla griglia</i>	<i>all'etto</i> € 4.00
<i>Costicine di agnello scalzate alla griglia *</i>	€ 14.00
<i>Arrosticini di agnello alla griglia *</i>	€ 10.00

() il prodotto è congelato*



SECONDI PIATTI

<i>Frico con patate</i>	€ 8.00
<i>Frittata alle erbe</i>	€ 6.00
<i>Salame all'aceto</i>	€ 8.00
<i>Salame con aceto e cipolla</i>	€ 8.00
<i>Montasio alla piastra</i>	€ 7.00
<i>Formaggio alla tirolese alla piastra (speck e cipolla)</i>	€ 8.00
<i>Capriolo in salmì *</i>	€ 12.00
<i>Trippa alla parmigiana *</i>	€ 8.00
<i>Baccalà *</i>	€ 13.00

CONTORNI

<i>Funghi trifolati</i>	€ 3.50
<i>Patate fritte*</i>	€ 3.00
<i>Insalata mista</i>	€ 3.00
<i>Verdure cotte</i>	€ 3.00
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 3.00

(*) il prodotto è congelato



Vino sfuso dell' azienda Ronchi San Giuseppe Spessa

bianco , rosso , refosco , cabernet

Vino della casa bott. € 6.00

Vino della casa 1 litro €8.00

Vino della casa $\frac{1}{2}$ litro € 4.00

Vino della casa $\frac{1}{4}$ litro € 2.50

Birra in bottiglia 0.33 € 3.00

Birra in bottiglia 0.50 € 4.00

Bibite in lattina € 2.50

Acqua minerale alla spina 1ltro € 2.00

Acqua minerale alla spina $\frac{1}{2}$ litro € 1.00

Coperto € 1.50

CON I SUOI 20 ANNI DI ATTIVITA' L'OSTERIA ALLA



CONTADINA E IL SUO STAFF VI DA' IL BENVENUTO

LA CUCINA E' CURATA DIRETTAMENTE DAI TITOLARI
NUNZIO E BEPPE CHE POTRANNO DELIZIARE I VOSTRI
PALATI CON PRODOTTI NOSTRANI DI PRIMA QUALITA'

PANE, DOLCI, PASTE, GNOCCHI SONO DI NOSTRA
PRODUZIONE.

EVENTO A PARTIRE DA € 23 A € 31 TUTTO COMPRESO

CATERING PER BANCHETTI, COMPLEANNI, CERIMONIE ANCHE
A DOMICILIO.

CUCINA PER ASPORTO A RICHIESTA

Puoi seguirci su www.osteriaallacontadina.it



I NOSTRI VINI IN BOTTIGLIA
D.O.C.



**AZIENDA AGRICOLA RONCHI SAN GIUSEPPE
(SPESSA)**

<i>SCHIOPPETTINO D.O.C.</i>	€ 12.00
<i>REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO D.O.C.</i>	€ 12.00
<i>MERLOT D.O.C.</i>	€ 10.00
<i>CABERNET FRANC D.O.C.</i>	€ 12.00
<i>FRIULANO D.O.C.</i>	€ 10.00
<i>RIBOLLA GIALLA D.O.C.</i>	€ 12.00
<i>CHARDONNAY D.O.C.</i>	€ 12.00
<i>SAUVIGNION D.O.C.</i>	€ 12.00
<i>PROSECCO D.O.C. VALDOBBIADENE</i>	€ 14.00
<i>PICOLIT 0,50 cl</i>	€ 14.00

I PIATTI CON GLI ASPARAGI

ASPARAGI ALLA PARMIGGIANA € 6.00

ASPARAGI CON UOVA SODE € 8.00

TAGLIATELLE CON CRUDO E ASPARAGI € 7.00

*CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO
CON ASPARAGI MARINATI € 9.00*