

SNACKS

Nachos • 5

Nachos⁽⁶⁾ con cheddar⁽⁷⁾ e pomodori

Pan Tomate • 4

Pane tostato⁽¹⁾ e polpa di pomodoro condita

Crispy garden • 6

Verdure pastellate^(1,6,10) e onion rings⁽¹⁾

Finger Lickin' • 6

Chicken fingers
serviti con salsa Soste^(1,6,7,9)

Dirty Crunch • 12

Verdure pastellate, onion rings, Chicken fingers,
habanero cheese nuggets^(1,6,7,10),
serviti con salsa Soste^(3,6,9)

TAGLIERI

Tagliere di salumi • 12

Coppa, Salame e Pancetta Piacentini,
Culaccia

Formaggi nostrani • 15

Formaggi vaccini, caprini e
pecorini della nostra selezione⁽⁷⁾

Sosteria • 16

Salumi e formaggi⁽⁷⁾ della nostra selezione,
accompagnati da torta salata^(1,3,7) e giardiniera⁽⁹⁾

PIATTI

Tortelli burro e salvia^(1,3,7) • 12

Pasta fresca all'uovo
ripiena di ricotta e spinaci

Pisarei e fašō^(1,7,9) • 12

Gnocchetti di farina e pangrattato
con sugo di fagioli

Gnocchi di patate⁽¹⁾ • 11

serviti con sugo al pomodoro

Polpo⁽¹⁴⁾ • 19

in doppia cottura, con crema di zucchine
e menta e pomodori confit

Salmone^(2,4) • 19

cotto a bassa temperatura
con verdure alla soia⁽⁶⁾

Petto di pollo marinato e affumicato^(1,6,10) • 14

con riso basmati e verdure al forno

Roast-beef⁽¹⁰⁾ • 14

con il suo fondo di cottura⁽⁹⁾ e patate al forno

Cotoletta di pollo^(1,10,11) • 13

con patatine fritte dippers

Tagliata di manzo (c.ca 300 gr) • 20

con olio al rosmarino e patate al forno

Costata di manzo con osso (c.ca 400gr) • 22

con patate al forno

Tartare di cavallo (c.ca 170gr) • 18

con senape antica in grani^(4,10)
e misticanza fresca di stagione

Sosteria

MENÙ

COPERTO E SERVIZIO 2.00 €

CUCINA APERTA – DALLE 12.00 ALLE 15.00 e DALLE 19.30 ALLE 23.00
DALLE 23.00 – SOLO CROSTONI, PIZZE, FOCACCE E BURGER

BURGERS

Sosta Burger • 14

Bun artigianale^(1,6), hamburger di manzo, cheddar⁽⁷⁾, bacon,
pomodoro, lattuga e salsa Soste^(3,6,9)
e patatine fritte dippers

Tartare Burger • 16

Bun artigianale^(1,6), battuta di Fassona,
uovo⁽³⁾ all'occhio di bue e maionese ai pomodori secchi⁽³⁾
e patatine fritte dippers

Polpo Burger • 18

Bun artigianale^(1,6), polpo alla piastra⁽¹⁴⁾, spinacino fresco,
olive taggiasche e maionese ai pomodori secchi⁽³⁾
e patatine fritte dippers

Veggy Burger • 14

Bun artigianale^(1,6), burger vegano⁽¹¹⁾ di ceci,
fagioli neri e quinoa, verdure di stagione al forno
e maionese vegana^(6,10) e patatine fritte dippers

PAN BRIOCHE & TOAST SANDWICH

Amazing Toast Sandwich • 14

Pane in cassetta artigianale^(1,3,6,7), straccetti di pollo alle erbe,
bacon, fontina⁽⁷⁾, lattuga e salsa Soste^(3,6,9)
e patatine fritte dippers

Roast Beef Toast Sandwich • 16

Pane in cassetta artigianale^(1,3,6,7), roast beef⁽¹⁰⁾, caciotta⁽⁷⁾,
cipolle caramellate, lattuga, maionese al rafano⁽³⁾
e patatine fritte dippers

Salmone Pan Brioche Sandwich • 16

Pan brioche artigianale^(1,3,6,7) salmone affumicato⁽⁴⁾,
formaggio spalmabile⁽⁷⁾, spinacino, sale, pepe
e patatine fritte dippers

Katsu Babbaz Sandwich • 16

Pane in cassetta artigianale^(1,3,6,7), cotoletta di pollo⁽¹⁾,
cheddar, insalata, salsa tonkatsu e patatine fritte

Caprese Pan Brioche • 13

Pan brioche artigianale^(1,3,6,7) pomodorini confit, mozzarella
fiordilatte⁽⁷⁾, olio al basilico, sale e patatine fritte dippers

A tutela dei nostri consumatori vi informiamo che i prodotti da noi somministrati possono contenere come ingrediente o in tracce le seguenti sostanze o i loro prodotti derivati:
1.cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e 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 con alcune eccezioni; 7.latte e prodotti a base di latte; 8.frutta a guscio (mandorle,
nocciole e noci sono le più comuni); 9.sedano e prodotti a base di sedano; 10.senape e prodotti a base di senape; 11.semi di sesamo; 12.anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a
10mg per chilo o per litro; 13.lupini e prodotti a base di lupini; 14.molluschi e prodotti a base di molluschi.
I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai
sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011".
"Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla
natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu".

 SENZA GLUTINE

 VEGANO

SEGUICI SU INSTAGRAM @SOSTERIA.PIACENZA

BOWLS & SALADS

Super Bowl Vegetariana • 12

Riso basmati, spinacino, pomodorini, carote,
salsa teriyaki^(1,6), caciotta⁽⁷⁾, semi di sesamo⁽¹¹⁾

Super Bowl al Salmone • 15

Riso basmati, salmone marinato⁽⁴⁾, verdure verdi al forno,
formaggio spalmabile⁽⁷⁾, semi di sesamo⁽¹¹⁾, salsa teriyaki^(1,6)

Caesar Salad • 12

Lattuga, straccetti di pollo alle erbe di Provenza,
scaglie Grana Padano⁽⁷⁾, crostini⁽¹⁾ di pane e salsa Caesar^(3,10)

Insalatosta • 10

Lattuga e verdure di stagione fresche, fiordilatte⁽⁷⁾,
uovo sodo⁽³⁾ e tonno sott'olio⁽⁴⁾

CONTORNI

Patatine fritte dippers • 4

Patate al forno • 5

Verdure di stagione al forno • 5

Insalata mista di verdure • 4

DOLCI

Panna cotta home made • 6
con caramello salato o cioccolato⁽⁷⁾

Sbrisolona • 6
con crema al mascarpone^(1,3,7,8)

Torta della casa^(1,3,7,8) • 6
con gelato alla panna

Gelato al fiordilatte^(1,7) • 5
con frutta di stagione

PIZZE *

Regina • 11

Base Royal Fibra, salsa di pomodoro,
mozzarella fiordilatte⁽⁷⁾, olio al basilico
e pomodorini confit

Sicilia • 11

Base Royal Fibra, salsa di pomodoro, origano,
acciughe di Sicilia⁽⁴⁾, frutti del capperò,
pomodorini confit e olio all'aglio

Carciocotto • 13

Base Royal Fibra, salsa di pomodoro, fiordilatte⁽⁷⁾,
carciofi alle erbe e prosciutto cotto alta qualità

Sculaccia • 13

Base Royal Fibra, mozzarella⁽⁷⁾,
gorgonzola⁽⁷⁾, culaccia

CROSTONI *

Mozzodoro • 10

Mozzarella fiordilatte⁽⁷⁾, pomodorini confit,
olio, sale e origano

Cacciuga • 10

Caciotta piacentina⁽⁷⁾, acciughe⁽⁴⁾ sott'olio
dell'Adriatico e scorza di lime

Rospinola • 12

roastbeef, brie⁽⁷⁾, spinacino

FOCACCE *

Salmone • 14

Base Lupino^(6,8,11,13), Salmone affumicato⁽⁴⁾,
robiola alla senape^(7,10), mango e coriandolo

La Fresca • 11

Base Lupino^(6,8,11,13), mozzarella fiordilatte⁽⁷⁾,
pomodoro, olio al basilico, **(+2)** acciughe⁽⁴⁾

Ligure • 11

Base Lupino^(6,8,11,13), pesto di basilico e mandorle⁽⁸⁾,
patate e fagiolini arrostiti,
scaglie di Pecorino stagionato⁽⁷⁾

* PERCHÉ I NOSTRI IMPASTI SONO DIVERSI (E GLUTEN-FREE)

Panifichiamo con farine alternative e senza glutine
abbiamo prodotti selezionati e di prima qualità.

LA LIEVITAZIONE

Tutti gli impasti vengono lievitati almeno 36 ore.

LA COTTURA

La cottura primaria a vapore e poi la doratura
ad alta temperatura rendono gli impasti molto
digeribili, morbidi all'interno e croccanti fuori.

BASE LUPINO

Farina di lupino, fibre di psyllium, fibre di
cicoria, amido di mais e frumento deglutinato.

BASE ROYAL FIBRA

Fibre di cicoria, fibre di psyllium, amido di mais e
frumento deglutinato.