

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

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 fašö^(1,7,9) 12

Gnocchetti di farina e
pangrattato con sugo di fagioli

Lasagna vegetariana^(1,3,7) 14

Pasta sfoglia verde con mix di
verdure stagionali, grana e
besciamella

VIA EMILIA PAVESE, 85A - PIACENZA
SEGUICI SU INSTAGRAM @SOSTERIA.PIACENZA

TAGLIERI

Salume piacentino 12

Coppa, Salame e Pancetta
Piacentini, Culaccia

Quattro cotti 12

Coppa cotta "Dal Pont" Bignami
Prosciutto cotto "60" Branchi,
Pancetta cotta "La Squisita"
Villani, Mortadella Bidinelli

Polpo⁽¹⁴⁾ in doppia cottura,
riduzione di aceto balsamico,
hummus di ceci 19

Misticanza di mare^(2,4) e verdure
alla soia⁽⁶⁾ 19

**Petto di pollo marinato e
affumicato**^(1,6,10) con riso basmati
e verdure al forno 14

Roast-beef⁽¹⁰⁾ con il suo fondo di
cottura⁽⁹⁾ e patate al forno 14

Stinco di maiale^(1,10,11) alla birra
con patate al forno 16

Tagliata di manzo con olio al
rosmarino e patate al forno 18

Ribeye con patate al forno 22

Tagliata d'anatra^(6,11)
Petto d'anatra all'arancia con
verdure di stagione 18

BURGERS

Sosta Burger 14

Bun artigianale^(1,6), hamburger di manzo, cheddar⁽⁷⁾, bacon, pomodoro, lattuga e salsa Sosta^(3,6,9) e chips homemade

Tartare Burger 16

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

Horse Burger 14

Bun artigianale^(1,6), macinato di cavallo crudo, rucola e salsa senapata^(4,10) e chips homemade

Pork Burger 14

Bun artigianale^(1,6), pulled pork, salsa yogurt al limone⁽⁷⁾, cavolo viola verza e chips homemade

Chicken Burger 13

Pane artigianale^(1,6), pollo alle erbe, fiordilatte⁽⁷⁾, pomodorini e salsa bbq⁽¹⁰⁾

Polpo Burger 18

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

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 chips homemade

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 Sosta^(3,6,9) e chips homemade

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 chips homemade

Salmon Pan Brioche Sandwich 16

Pan brioche artigianale^(1,3,6,7), salmone affumicato⁽⁴⁾, formaggio spalmabile⁽⁷⁾, spinacini, sale, pepe e chips homemade

Caprese Pan Brioche 13

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

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 cappero, pomodorini confit e olio all'aglio

Carciocotto 13

Base Royal Fibra, salsa di pomodoro, fiordilatte⁽⁷⁾, carciofi alle erbe e prosciutto cotto "60" Branchi

Mosaico di mare 16

Base Royal Fibra, pomodoro, pomodorini, frutti di mare^(2,4)



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

Panifichiamo con farine alternative e senza glutine abbiniamo 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 temperature 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.

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

Funsettola 12

Funghi porcini trifolati, provola⁽⁷⁾ e Pancetta cotta "La Squisita" Villani

Salmurro 14

Salmone affumicato⁽⁴⁾ agli agrumi, crema di robiola⁽⁷⁾, zucchine

Greco 13

Feta⁽⁷⁾, pomodorini confit, olive taggiasche, origano

FOCACCE *

Salmone 14

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

Romagna 13

Mortadella Bidinelli, mozzarella fiordilatte⁽⁷⁾, rucola, granella di pistacchio⁽⁸⁾

Ligure 11

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

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

Chips di patate di nostra produzione 4

Patate al forno 5

Verdure di stagione al forno 5

Insalata mista di verdure 4



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”.

DOLCI

Muffin al cioccolato e stout^(1,3,7)
con gelato al fiordilatte 8

Apple Crumble^(7,8)
mele alla cannella, crema pasticcera, crumble di nocciole 8

Cheese cake^(1,7) 7
con salsa di frutti di bosco

Tiramisù^(1,3,7,8) 8

Torta al limone^(1,3,7)
con gelato fiordilatte 7

Torta di mele^(1,3,7)
con gelato fiordilatte 7