

Alla Spina



Forst V.i.P. Pils

(bionda, 5°)

gusto secco e fresco

0.2 lt. €3

0.4 lt. €5.5

1 lt. €12

Caraffa 1.5 lt. €15



Forst Sixtus

(rossa doppio malto 6,5°)

0.2 lt. €3.5

0.4 lt. €6

1 lt. €14

Caraffa 1.5 lt. €18



Felsenkeller

(bionda naturalmente torbida 5.2°)

0.2 lt. €3.5

0.4 lt. €6

1 lt. €14

Caraffa 1.5 lt. €18



Rosa
e
Baffo

Vecia Osteria

Birra dell'osteria

($\frac{1}{2}$ Pils $\frac{1}{2}$ Sixtus)

0.2 lt. €3.5

0.4 lt. €6

1 lt. €14

Caraffa 1.5 lt. €18

Soft drinks

Bibite in vetro (Vuoto a rendere)

(Proviamo ad aiutare l'ambiente riducendo la produzione di rifiuti!)

Coca-Cola o Aranciata Spumador

0,2lt.	€2,5	0,4lt.	€3,5
Bottiglia 1lt.		€8	

Acqua minerale Norda €3

Naturale o Gassata in bottiglia 0,75 lt. (vuoto a rendere)

Coca Cola Zero in vetro €3.5

Tè freddo in lattina €3
(limone o pesca)

Vino sfuso

Rabosello
Merlot

Caraffa 1/4 lt. €3

Caraffa 1/2 lt. €5

Caraffa 1 lt. €9

Birre in bottiglia

Forst 0,0 €4,5 
birra analcolica

Peroni senza glutine €5



Gli Antipasti

Porchetta con giardiniera fatta da noi		€8
San Daniele in Berkel		€12
Affettati misti e giardiniera fatta da noi		€10
Affettati, formaggio e giardiniera fatta da noi	 	€12
Olive ascolane*	     	€6.5
Patate fritte*		€5
Insalata russa*	 	€6
Le nostre polpettine*	  	€7
Selezione di formaggi con salse	 	€10

I Primi Piatti

Su richiesta pasta senza glutine

Tagliatelle all'uovo fatte in casa* al ragù bolognese	  	€12
Pasta e fagioli* alla veneta	 	€12
Caserecci fatti in casa* con zucca e salsiccia		€12
Rigatoni fatti in casa* alla carbonara	  	€12

La Carne alla griglia

Filetto di manzo alla Griglia (300g)	€30
Chateaubriand (min. 2 persone) per persona <i>parte centrale del filetto cotto alla griglia e servito con i contorni</i>	€35
Grigliata mista con polenta <i>(Costicine, salsiccia e 1/2 galletto)</i>	€16
Costicine con polenta	€14
Costicine, salsiccia e polenta	€15
Salsicce con polenta	€14
Galletto intero alla griglia	€13
Tagliata di Black Angus Uruguay (300g) <i>(Consigliata cottura al sangue o media per gustare al meglio la qualità della carne)</i>	€24
Costata di Manzo Spagna (550/600g. circa)	€27

Le nostre costicine e i galletti vengono marinati per 24 ore per poi essere cotti a bassa temperatura per il tempo necessario a renderli succulenti e cotti alla perfezione, prima di essere grigliati per dargli la finitura, in modo che risultino teneri e piacevoli da mangiare.

*In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di qualità o trattati mediante abbattimento di temperatura.

Coperto

€2.5

I secondi

Cotoletta "della Rosa"   	€20
<i>tomahawk di maiale panata con patate fritte*</i>	
Battuta di filetto dell'Osteria (150g)	€18

I Contorni

Purè di patate 	€5
Verdure alla griglia	€6
Patate fritte* 	€5
Patate al forno	€5
Insalata mista	€5
Fagioli e cipolla	€4
Verdura cotta ripassata	€5

Menu Rosa

da condividere in compagnia

Va ordinato esclusivamente
per tutto il tavolo

(1 menù per ogni persona)

Porchetta e giardiniera 

fatta da noi

§

Insalata russa*  

§

Grigliata mista
con polenta

§

Patate fritte* 

Fagioli e cipolla

Verdura cotta

Per tutto il tavolo €27 a persona

Menu Baffo

da condividere in compagnia

Va ordinato esclusivamente
per tutto il tavolo

(1 menù per ogni persona)



Porchetta e giardiniera
fatta da noi



Insalata russa*



Costata di Manzo Spagna (550/600g)
con polenta



Patate fritte*

Per tutto il tavolo €37 a persona

...e per finire

Caffè	€1.5
Decaffeinato	€2
Amari e liquori nazionali	€3.5
(Amaro del Capo, Montenegro, Averna, Fernet Branca, Brancamenta, Braulio, Ramazzotti, DiSaronno, Sambuca)	
Amari e liquori esteri	€4
(Jaegermeister, Petrus, Baileys, Unicum)	
Ron Quorum	€6.5
Obam Scotch whisky 14y	€12
Johnnie Walker Black Label 12y	€6

Selezione



Grappe

Sarpa	€4
Sarpa Oro	€5
Po' di Poli Morbida	€5
Po' di Poli Secca	€5
Po' di Poli Aromatica	€5
Mirtillo	€4.5
Ruta	€5
Miele	€4.5
Liquirizia	€4

Distillati

UvaViva Italiana	€5
Marconi 46 Gin	€6

Liquori

Elisir Camomilla	€4
Elisir Prugna	€3.5
Vaca Mora Amaro Veneto	€3.5