

SPECIALITA' CARNE ALLA BRACE E RISOTTERIA



# MENU

THE BEST



QUALITY



BRACERIA & PIZZERIA





Per eventuali intolleranze e/o allergie rivolgetevi al personale, saprà consigliarvi al meglio sulla scelta dei piatti. E' disponibile il libro ingredienti ed allergeni.

**Accanto ai cibi troverete:**

 i prodotti contrassegnati da questo simbolo possono contenere allergeni

\* per garantire standard di qualità elevati tutto l'anno il prodotto potrebbe essere stato surgelato



# *Dalla vetrina del Bif*



Entrando nel locale avete visto una bella vetrina piena di costate e fiorentine? Ebbene quella vetrina è in realtà un maturatore! Ovvero una cella apposita per la carne, dove può essere lasciata in frollatura per oltre un anno! Questo grazie alle sue caratteristiche: ovvero oltre alla temperatura sono tenuti sotto controllo anche umidità, livello d'ossigeno e PH della carne. Selezioniamo in continuazione nuove carni provenienti da tutto il mondo e le facciamo frollare per almeno 30 giorni. Nei nostri maturatori sono sempre presenti le selezioni di almeno 15 razze bovine. Fatevi tentare dalle nostre prelibatezze.

**Costate e fiorentine**

a partire da € 5,50  
all'etto





## Antipasti

### Prosciutto crudo Patanegra 100% bellota

Tagliato al coltello

€ 11,50  
all'etto

### Gnocco fritto 🍴

Accompagnato da crudo di Parma e pancetta Piacentina

€ 10,00

### Tris di crudi

Crudo di Parma, Culatello, Patanegra

ideale x 2 persone

€ 18,00

### Pan Brioches al rosmarino con il nostro lardo di manza con castagne e miele

€ 13,00

### Tagliere di salumi e formaggi misti 🍴

Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia

ideale x 2 persone

€ 13,00

### Tagliere di formaggi e marmellate 🍴

Selezione di formaggi da tutta Italia

ideale x 2 persone

€ 12,00

### Tagliere di verdure

Selezione di verdure fresche dell'orto

€ 10,00

### Tagliere di salumi speciali 🍴

Con salumi di prima qualità da tutto il mondo

€ 18,00

### Polenta e bertagnì 🍴

Polenta macinata a pietra con baccalà al latte mantecato e tartufo

€ 14,00

### Crema di zucca 🍴

Con code di manzancolle, germogli e sale affumicato

€ 10,00

### Gran tagliere misto 🍴

Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia

ideale x 3/4 persone

€ 21,00

### Polenta e porcini 🍴

€ 9,00



## Pasta fresca fatta in casa

Casoncelli* alla bergamasca 🍴	€ 10,00
Gnocchi* di polenta al ragù di lepre 🍴	€ 13,00
Strozzapreti* all'estratto di spinacino con fonduta di casera e coste 🍴	€ 13,00
Tortelli* al ripieno di brasato e il suo sugo 🍴	€ 12,00
Tagliatelle* di canapa al ragù bianco di chianina 🍴	€ 13,00
Gigli* al nero di seppia e polpa di granchio, lime e Martini extradry 🍴	€ 14,00
Maltagliati* con crema di zucca e tartufo 🍴	€ 14,00



## Risotteria

Risotto dell'Oster (Radicchio, speck e Castelmagno DOP) 🍴	€ 13,50
Riso al salto con pistacchi di Bronte e strachitunt 🍴	€ 14,00
Risotto con aggiughe del cantabrico e crema di topinambur e le sue chips 🍴	€ 13,00
Sfere dorate di riso allo zafferano e porcini su vellutatata di taleggio 🍴	€ 14,00
Risotto con castagne, lardo di manza e miele 🍴	€ 13,00
Risotto mantecato al formaggio fresco d'alpeggio alle erbe e cipolla caramellata 🍴	€ 13,00
Risotto con calamarro spillo mantecato alla barbabietola 🍴	€ 13,50



## Dal braciere dell'Oster

### Tutti i piatti di carne comprendono il contorno Patate al forno o insalata

Cotte direttamente sui tizzoni ardenti del nostro braciere

Tutte le nostre carni con osso provengono da carrè interi di circa 25/30 kg, appesi in un'apposita cella con umidità controllata così da poterVi offrire un prodotto di altissima qualità, ben frollato e macellato a mano al momento dell'ordine, a seconda della pezzatura che più Vi aggrada.

#### Grigliata reale dell'Oster

Selezione di carni nei tagli più pregiati

minimo 2 persone

€ 25,00  
a persona

#### Grigliata di filetti

Assaggio di tutti i filetti presenti nella sezione "Filetteria"

minimo 2 persone

€ 30,00  
a persona

#### Hamburger dell'Oster

300 gr di carne ( 70% manzo e 30% suino ) di nostra produzione, cotta alla brace con bacon croccante, formaggio Cheddar, pomodoro, lattuga, cipolle, patate arrosto, salsa barbecue e ovviamente soffice panino

€ 16,00

#### Spiedone dell'Oster

Lonza di suino, salsiccia, petto di pollo, bocconcini di manzo, peperoni e cipolla cotti alla brace, serviti su un letto di lattuga e croccante pane carasau con Patate arrosto

€ 15,00

#### Tagliata di manzo rucola e grana

€ 17,00

#### Tagliata di manzo ai porcini

€ 20,00



## Dalla vetrina del baffo



Di razza Sashi AAA  
Medaglia d'oro 2018  
world steak challeng  
Miglior bistecca del  
mondo

<b>Fiorentina</b> .....	€ 8,00 all'etto
<b>Costata</b> .....	€ 8,00 all'etto

Queste vacche sono di razza Ayrshire alimentate ad erba "Grass Fed". Tutti i bovini sono nati e macellati in Finlandia . La produzione di carne bovina Finlandese si basa su tradizione di fattorie familiari, la densità del bestiame e le dimensioni delle aziende sono ancora moderate rispetto ad altri paesi dell' UE. La alimentazione del bestiame in Finlandia si basa su erba e l'uso di ormoni della crescita è completamente vietato. Questa selezione si presenta molto mazzata e quindi estremamente tenera e gustosa, non a caso " la migliore al mondo".

**Di razza Sashi Grain F  
eed Herba  
Vitellone**

<b>Fiorentina</b> .....	€ 5,50 all'etto
<b>Costata</b> .....	€ 5,50 all'etto

La razza bovina Sashi Herba viene allevata principalmente al pascolo libero nella Fredda Finlandia. La carne ha un sapore inimitabile e tipico, ottimi valori dietetici, un basso tenore di colesterolo ed un elevato tenore di proteine nobili. È una carne magra, succulenta con un leggero strato di grasso a copertura della carne, leggermente rosata ed a grana fine.



## Dalla vetrina del baffo



**Di razza Wagyu  
"kobe" dal Giappone  
Dalla Prefettura di Kagoshima**

**Controfiletto** ..... € 27,00  
all'etto

L'Unico e inimitabile, Wagyu, praticamente una leggenda. Dal giapponese "wa": Giappone, e "gyū" bue è un termine riferito a diverse razze bovine giapponesi, le più famose delle quali sono state geneticamente selezionate per avere carne intensamente marmorizzata, ovvero per produrre una elevata quantità di tessuto ricco di grassi insaturi, che tendono a distribuirsi e lasciare striature simili alle venature del marmo nello spessore delle masse muscolari, anziché nello strato esterno e sottocutaneo, come normalmente accade. Questa caratteristica rende la carne di Wagyu particolarmente saporita, tenera e costosa. Vi sono diverse aree del Giappone specializzate nell'allevamento di questi bovini, noi utilizziamo manzi allevati nel distretto di Kagoshima.

**Di razza Chianina IGP  
Vitellone**

**Fiorentina** ..... € 6,50  
all'etto

**Costata** ..... € 6,50  
all'etto

La Chianina è una razza bovina italiana un tempo utilizzata come forza motrice e ora allevata esclusivamente per la produzione di carne. Deve il suo nome alla Val di Chiana: è una razza autoctona dell'Italia Centrale. Da alcuni anni la Chianina è certificata e garantita dall'I.G.P. del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, per offrire garanzia di qualità ai consumatori. La Chianina fornisce una carne magra, prodotta da bovini maschi e femmine di pura razza di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.





## Dalla vetrina del baffo



**Sierra Norte  
Luxury Beef**

**Fiorentina** ..... € 6,50  
all'etto

**Costata** ..... € 6,50  
all'etto

Vacche spagnole allevate nelle montagne a nord di Madrid. Zona rurale dove resistono ancora piccoli allevatori e contadini che si dedicano alla cura di vigneti, uliveti e alla produzione di cereale, alimento che viene integrato al pascolo. Oltre a questo la purezza dell'acqua è un elemento fondamentale per il benessere degli animali. Vacche di età importante. La carne, tenera, delicata, grasso morbido e saporito, gusto persistente.

**La Picanha**

**Picanha** ..... € 5,50  
all'etto

La picanha è la regina del churrasco tipico brasiliano, rappresenta la punta della sottofesa di manzo con un peso massimo di 1,2 chilogrammi. La caratteristica peculiare di questo taglio è lo spesso strato di grasso che la ricopre e in cottura cola rendendo la carne molto tenera e saporita. Selezioniamo le nostre picanha dalle migliori razze bovine per offrirvi gusto e tenerezza impeccabili.



## Carni pregiate dal mondo | Filetteria

Abbiamo selezionato per i nostri clienti varie tipologie del miglior trancio di carne per un'esperienza gustativa che Vi permetterà di esplorare gusti nuovi e particolari.

<b>Filetto di manzo</b>	€ 20,00
<b>Filetto di canguro*</b>	€ 15,00
<b>Filetto di maialino serrano</b>	€ 13,00
<b>Filetto di zebra*</b>	€ 33,00
<b>Filetto di struzzo*</b>	€ 25,00



## Secondi cucinati

<b>Brasato di manzo al marsala con polenta macinata a pietra 🍷</b>	€ 18,00
<b>Filetto di manzo lardellato con funghi porcini e polenta macinata a pietra 🍷</b>	€ 25,00
<b>Maialino da latte italiano cotto a bassa temperatura con prugne e nocciole con polenta macinata a pietra 🍷</b>	€ 15,00
<b>Sella di lepre disossata e bardata con polenta macinata a pietra 🍷</b>	€ 18,00
<b>Petto d'anatra ripieno con castagne e tartufo con polenta macinata a pietra 🍷</b>	€ 18,00
<b>Filetto di rana pescatrice in foglia d'alloro cotto a bassa temperatura con polenta macinata a pietra 🍷</b>	€ 16,00



La proposta dell'Oster

## Antipasto

Selezione di salumi e formaggi

## Secondo

Bisteccona con l'osso di razza  
Sashi Grain feed Herba dalla Finlandia  
1/2 kg a persona  
Con contorno (patate al forno o insalata mista)

## Dolce fatto in casa

## Caffè

Acqua a volontà e fiaschetta di Chianti  
(una fiaschetta da 0,75 cl. ogni 2 persone)

~~€ 50,00~~ **€ 40,00 a persona | coperto incluso**

(minimo 2 persone)





## Contorni

Gnocco fritto 🍴	€ 3,00
Insalata	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 4,50
Mozzarelline panate* 🍴	€ 4,00
Olive ascolane* 🍴	€ 4,00
Patatine fritte 🍴	€ 3,50
Patate al forno 🍴	€ 4,00
Polenta macinata a pietra 🍴	€ 4,00



## Per i più piccoli

Risotto allo zafferano 🍴	€ 7,00
Prosciutto cotto	€ 5,00
Gnocchetti o pasta 🍴	€ 5,00
Cotoletta impanata con patatine 🍴	€ 7,50



## Curiosità



L'Oster vorrebbe spendere due parole con voi... Le nostre pizze sono prodotte scegliendo con cura i mulini che producono per noi le farine. Usiamo solo farine 00 di prima qualità; realizziamo per voi un "pre-impasto" di sola farina, H<sub>2</sub>O e lievito, maturato per 18 ore. Aggiungiamo poi farina vergine, Olio, Sale e Acqua. Garantiamo un minimo di 48 ore di lievitazione, garantendo così un prodotto di altissima digeribilità. Facciamo le nostre pizze usando solo ingredienti prodotti in Italia!





**Pizze**  
pizzas

## Pasta di 7 cereali solo 1€ in più

Nell'impasto di 7 cereali oltre al solito impasto aggiungiamo: avena, segale, farro, grano saraceno, orzo, crusca di grano, germe di grano

<b>Ultima cena... di tutto un pò..</b> (Pomodoro, Mozzarella + min. 5 Ingredienti a scelta del pizzaiolo)	€ 11,00
<b>4 Formaggi</b> (Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola dop, Taleggio dop)	€ 8,00
<b>4 Formaggi plus</b> (Pomodoro, Mozzarella, 4 Formaggi del tagliere e Miele)	€ 11,00
<b>4 Stagioni</b> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Olive taggiasche)	€ 7,50
<b>Amatriciana</b> (Pomodoro, Mozzarella, Pancetta piacentina, Cipolla rossa di Tropea stufata, Grana padano dop)	€ 7,50
<b>Americana</b> (Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte)	€ 7,50
<b>Aurora</b> (Pomodoro, Mozzarella, Noci, Bresaola punta d'anca, Rucola, Grana padano dop)	€ 10,00
<b>Autunno</b> (Pomodoro, mozzarella, taleggio dop, castagne e funghi porcini freschi trifolati)	€ 10,00
<b>Bergamasca</b> (Pomodoro, Mozzarella, Taleggio dop, Funghi porcini freschi trifolati, Polenta a quadretti, Salame dolce)	€ 9,00
<b>Bismark</b> (Pomodoro, Mozzarella, Asparagi*, Prosciutto cotto, Uova, Grana padano dop)	€ 8,00
<b>Bufalina</b> (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di bufala campana, pomodorini)	€ 9,00
<b>Calzone Bomba</b> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salamino, Gorgonzola dop, Taleggio dop)	€ 10,00
<b>Calzone Farcito</b> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Carciofi, Funghi Champignon).	€ 8,50
<b>Calzone Liscio</b> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)	€ 8,00



## Pizze

<b>Caprese</b> (Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro a Fette, Origano)	€ 7,00
<b>Caprese di Bufala</b> (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala campana, Pomodorini, Olive taggiasche, Basilico)	€ 9,50
<b>Capricciosa</b> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Capperi; Olive taggiasche)	€ 7,50
<b>Carbonara</b> (Pomodoro, Mozzarella, Uovo sbattuto, Pancetta e Grana padano dop a scaglie)	€ 9,00
<b>Contadina</b> (Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, funghi porcini freschi trifolati, Grana padano dop)	€ 9,50
<b>Crudo</b> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi)	€ 9,00
<b>Decennio</b> (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala campana, Salmone Norvegese affumicato a fette, Gamberetti*, Prezzemolo)	€ 12,00
<b>Delicata</b> (Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti *, Mais, Zucchine)	€ 8,50
<b>Estate</b> (Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Pomodorini, Rucola)	€ 8,00
<b>Fantasia</b> (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Pomodori a Fette)	€ 7,00
<b>Focaccia</b> (Olio, Sale, Origano)	€ 3,00
<b>Focaccia Bufala e Crudo</b> (Olio, Sale, Origano, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di Bufala campana)	€ 8,50
<b>Focaccia della Casa</b> (Pomodoro, Zucchine, Speck, Grana padano dop a Scaglie)	€ 7,00
<b>Frutti di Mare</b> (Pomodoro, Mozzarella, la nostra insalata di mare*, Prezzemolo)	€ 9,00
<b>Gamberetti</b> (Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti*, Prezzemolo)	€ 8,00
<b>Ghiottona</b> (Pomodoro, Mozzarella , Prosciutto Cotto, Panna, Grana padano dop, Noci)	€ 9,00
<b>Giuly</b> (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Philadelphia, Funghi Porcini freschi trifolati, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi)	€ 12,00



## Pizze

<b>Gorgonzola e Noci</b> (Pomodoro, Mozzarella, Noci, Gorgonzola dop)	€ 9,00
<b>Greca</b> (pomodoro, mozzarella, feta greca, olive taggiasche, pomodorini, cipolle di Tropea stufate)	€ 9,00
<b>Holidays</b> (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala campana, Pomodori, Zucchine)	€ 9,50
<b>Light</b> (Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti*, Philadelphia, Rucola)	€ 8,50
<b>Lombarda</b> (Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Funghi Porcini freschi trifolati, Pancetta Speck)	€ 11,00
<b>Maratona</b> (Pomodoro, Spinaci, Zucchine, Grana, Pomodorini, Noci, Bresaola)	€ 10,00
<b>Mare e Monti</b> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, la nostra insalata di mare*)	€ 11,00
<b>Margherita</b> (Pomodoro, Mozzarella, Basilico)	€ 5,00
<b>Marinara</b> (Pomodoro, Aglio ,Olio, Origano)	€ 4,50
<b>Messicana</b> (Pomodoro, Mozzarella, Fagioli, Peperoni, Salamino, Cipolla rossa di Tropea stufata, Olio al Peperoncino)	€ 9,00
<b>Minatore</b> (Pomodoro, Scamorza Affumicata, Pomodorini, Olive taggiasche, Speck))	€ 9,00
<b>Mondiale</b> (Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Funghi Porcini freschi trifolati, Salamino Piccante, Gorgonzola, Speck)	€ 12,00
<b>Mortadella</b> (Bianca, mozzarella, mortadella Favola, mozzarella di bufala campana, granella e pesto di pistacchio)	€ 12,00
<b>Napoli</b> (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano)	€ 7,00
<b>Nostrana</b> (Pomodoro, Mozzarella, Taleggio dop, Brie, Salsiccia, Polenta a Quadretti)	€ 8,00
<b>Parmigiana</b> (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Pancetta piacentina, Grana padano dop)	€ 8,00
<b>Peccato</b> (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Peperoni, Radicchio Trevigiano, Salamino Piccante)	€ 9,00





## Pizze

<b>Pere e Zola</b> (Pomodoro, Mozzarella, Pere e Gorgonzola dop)	€ 9,00
<b>Pesto</b> (Pesto Genovese, Mozzarella, Pomodorini e Noci)	€ 8,00
<b>Philadelphia e Crudo</b> (Pomodoro, Mozzarella, Philadelphia, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi)	€ 10,00
<b>Porca</b> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Wurstel e Salamino)	€ 9,00
<b>Porcini</b> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati)	€ 9,00
<b>Prosciutto</b> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)	€ 7,00
<b>Prosciutto e Funghi</b> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon)	€ 7,50
<b>Pugliese</b> (Pomodoro, Mozzarella, Cipolla rossa di Tropea stufata)	€ 6,50
<b>Reale</b> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi porcini freschi trifolati, mozzarella di bufala campana, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e Crema Tartufo)	€ 15,00
<b>Romana</b> (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive taggiasche)	€ 7,00
<b>Rustica</b> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, Zucchine, Melanzane, Scamorza Affumicata)	€ 10,50
<b>Salamino</b> (Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante)	€ 7,00
<b>Salmone</b> (Pomodoro, Mozzarella, Salmone Norvegese affumicato a fette, Prezzemolo)	€ 9,00
<b>Salsiccia e friarielli</b> (Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, friarielli )	€ 9,00
<b>Scamorza Trevisana</b> (Pomodoro, Mozzarella, Radicchio Trevisano, Scamorza Affumicata)	€ 8,00
<b>Speck e Brie</b> (Pomodoro, Mozzarella, Brie, Speck)	€ 9,00
<b>Tartufata</b> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, Taleggio dop e lamelle di Tartufo)	€ 14,00



## Pizze

<b>Tirolese</b> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, Grana padano dop, Speck)	€ 10,50
<b>Tirrena</b> (Pomodoro, Cipolle, la nostra insalata di mare*, Grana padano dop, Olio al Peperoncino, Tonno, Olive taggiasche)	€ 11,00
<b>Tonno e Cipolle</b> (Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle)	€ 8,00
<b>Valtellinese</b> (Pomodoro, Mozzarella, Branzi, Bresaola punta d'anca)	€ 8,50
<b>Vegana</b> (pomodoro, mozzarella di riso, radicchio cotto, zucchine, carote e campignon)	€ 9,00
<b>Verdure Grigliate</b> (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Grana padano dop)	€ 7,50
<b>Vulcano</b> (doppia Pasta, Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Gorgonzola dop , Peperoni, Acciughe)	€ 11,00
<b>Wurstel</b> (Pomodoro, Mozzarella, Wurstel)	€ 7,00
<b>Zola e Speck</b> (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola dop, Speck)	€ 9,00
<b>Zuccata</b> (Bianca, mozzarella, zucca, caprino erborinato e pepe)	€ 9,00

Per ogni aggiunta può variare il prezzo da 0,50 € a 1,50 €



## Birre alla spina

*Birra alla spina*

<b>Piccola</b>	<b>0,33 l</b>	.....	€ 3,50
<b>Media</b>	<b>0,50 l</b>	.....	€ 6,00
<b>Grande</b>	<b>1,00 l</b>	.....	€ 12,00

Per tutti gli amanti della birra proponiamo a rotazione mensile una birra speciale alla spina, in modo da potervi offrire di continuo nuove sensazioni e nuovi gusti.



*Lefse Blonde*

<b>Piccola</b>	<b>0,33 l</b>	.....	€ 4,50
<b>Media</b>	<b>0,50 l</b>	.....	€ 7,00
<b>Grande</b>	<b>1,00 l</b>	.....	€ 14,50

**Paese d'origine: Belgio**

**Tipologia: Abbazia**

Birra chiara d'abbazia, prodotta in Belgio, leggermente speziata, secca e fruttata, dal gusto pieno e vellutato, piacevolmente luppolato..

**Prodotta a 6,6 % vol**



*Lefse Rouge*

<b>Piccola</b>	<b>0,33 l</b>	.....	€ 3,50
<b>Media</b>	<b>0,50 l</b>	.....	€ 6,00
<b>Grande</b>	<b>1,00 l</b>	.....	€ 12,50

**Paese d'origine: Belgio**

**Tipologia: Abbazia**

Si presenta con un bel colore ambrato, sormontata da una schiuma densa e persistente. Al naso propone un'aroma intenso di malto, sovrastato dalle note di caramello tostato, di agrumi canditi. Al palato passa dal morbido iniziale, a un lungo finale dominato dal fruttato.

**Prodotta a 6,6 % vol**



*Brat Premium*

<b>Piccola</b>	<b>0,33 l</b>	.....	€ 2,50
<b>Media</b>	<b>0,50 l</b>	.....	€ 4,50
<b>Grande</b>	<b>1,00 l</b>	.....	€ 9,50

**Paese d'origine: Germania**

Birra chiara e cruda bavarese tipo export, prodotta secondo "l'antica legge di purezza", solo con malto d'orzo, luppolo ed estratto di luppolo provenienti dalla Bavaria. Dal gusto pieno, aromatico e nobile, senza coloranti e conservanti aggiunti.

**Prodotta a 5,5% vol**



## Birre in bottiglia

*Birra del mese*

da € 12,00 a € 18,00

Per tutti gli esploratori della birra, l'Oster è alla continua ricerca di birre speciali e artigianali da poter gustare. Rivolgetevi al nostro staff.

*Franziskaner Hefe Weiss 0,50 l*

€ 5,00



**Paese d'origine: Germania**

**Tipologia: weizen**

La birra Hefe-Weissebier Hell è conosciuta per il suo moderato contenuto di anidride carbonica e per la torbidezza del lievito. Prodotta con malto di frumento, malto d'orzo, luppolo, lievito ad alta fermentazione secondo un'antica ricetta bavarese.

**Prodotta a 5,5% vol**

*Gordon Gold 33 cl*

€ 5,50



**Paese d'origine: Scozia**

Dal 1992, la Gordon Finest Gold scatena la febbre dell'oro. Questa birra bionda forte, ineguagliabile, dal carattere tipicamente scozzese. Ottima birra bionda forte, dai toni morbidi e generosi. Il sapore amaro è arrotondato dall'elevata gradazione alcolica e dai malti chiari che esaltano invece il gusto vellutato, quasi accarezzante nel finale.

**Prodotta a 10 % vol**

*Weltenburger Asam Bock 50 cl.*

€ 5,00



**Paese d'origine: Belgio**

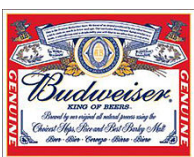
**Tipologia: block**

La Asam Bock deve il suo nome al maestro e pittore barocco Cosmas Damian Asam. È una birra che viene apprezzata soprattutto per il suo aroma con leggere note di caffè e un sapore forte e intenso persistente fino al finale. Con la sua gradazione di 6,9% è la birra più forte della famiglia Weltenburger.

**Prodotta a 9 % vol**

*Bad (Budweiser) 33 cl*

€ 3,50



**Paese d'origine: America**

Birra scura prodotta con il malto scuro il luppolo e il malto caramellato da cui si ottiene il suo tipico colore scuro. È prodotta in modo completamente naturale ed è priva di OGM, non pastorizzata. Al palato si presenta inizialmente piuttosto secca con un deciso sapore di malto e poi lascia un sapore luppolato.

**Prodotta a 5 % vol**



## Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Caffè Corretto	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 1,50
Caffè D'orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Tea Caldo	€ 1,50
Camomilla	€ 1,50
Punch (Arancia e Mandarino)	€ 2,50



## Bevande

Acqua Gassata Depurata alla Spina 1 litro	€ 2,00
Acqua Naturale Depurata alla Spina 1 litro	€ 2,00
Acqua Naturale o Gassata 1 litro in bottiglia di vetro	€ 2,50
Coca Cola, 7 UP alla spina	€ 4,00
Coca Cola in Lattina 0,33 cl	€ 3,00
Coca Cola in bottiglia 1 litro	€ 7,00
Aranciata Dolce e Amara in lattina 0,33 cl	€ 3,00
The Freddo Limone e Pesca in lattina 0,33cl	€ 3,00
Vin Cabernet o Verduzzo alla spina 1/4 l	€ 3,00
Vin Cabernet o Verduzzo alla spina 1/2 l	€ 5,00
Vin Cabernet o Verduzzo alla spina 1 l	€ 9,50

Coperto

€ 2,00

SPECIALITA' CARNE ALLA BRACE E RISOTTERIA



Via Guglielmo Marconi, 21  
24030 Valtrighe BG  
Tel. 035 908462  
[www.ristoranteloster.it](http://www.ristoranteloster.it)

THE BEST



QUALITY



BRACERIA & PIZZERIA

