

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.

For any intolerances and / or allergies contact the staff, they will advise you as best as possible on the choice of dishes. The ingredients and allergens book is available.

**Accanto ai cibi troverete (Next to the foods you will find):**

 i prodotti contrassegnati da questo simbolo possono contenere allergeni  
products marked with this symbol may contain allergens

\* per garantire standard di qualità elevati tutto l'anno il prodotto potrebbe essere stato surgelato  
to ensure high quality standards throughout the year the product may have been frozen



# *Dalla vetrina del Biffa* *From the window of Biffa*



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.

Entering the restaurant, have you seen a beautiful display window full of ribs and Florentine? Well that showcase is actually a ripener! That is a special cell for meat, where it can be left to mature for over a year! This is thanks to its characteristics: in other words, besides the temperature, the humidity, oxygen level and pH of the meat are kept under control. We continually select new meats from all over the world and let them hang for at least 30 days. In our ripeners there are always selections of at least 15 bovine breeds. Let yourself be tempted by our delicacies.

## **Costate e fiorentine**

Ribs and Florentine

a partire da € 5,50  
all'etto  
(starting from)





## Antipasti appetizers

### Prosciutto crudo Patanegra 100% bellota

Tagliato al coltello ..... € 11,50  
Patanegra 100% bellota ham (Cut with a knife) ..... (hectogram) all'etto

### Gnocco fritto 🍴

Accompagnato da crudo di Parma e pancetta Piacentina ..... € 12,00  
Fried dumplings (Accompanied by Parma ham and Piacentina pancetta)

### Tris di crudi

Crudo di Parma, Culatello, Patanegra ..... € 18,00  
Raw trio (Raw of Parma, Culatello, Patanegra) ..... a persona  
a person

ideale x 2 persone  
ideal for 2 people

### Crostoni con polenta macinata a pietra 🍴

Con lardo di manzo, castagne e miele ..... € 14,00  
Croutons with stone-ground polenta With lard of beef, chestnuts and honey

### Tagliere di salumi e formaggi misti 🍴

Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia ..... € 13,00  
Platter of cold cuts and mixed cheeses (Selection of cold cuts and cheeses from all over Italy) ..... a persona  
a person

ideale x 2 persone  
ideal for 2 people

### Tagliere di formaggi e marmellate 🍴

Selezione di formaggi da tutta Italia ..... € 12,00  
Cheese and jam platter Cheese (Selection from all over Italy) ..... a persona  
a person

ideale x 2 persone  
ideal for 2 people

### Tagliere di verdure

Selezione di verdure fresche dell'orto ..... € 10,00

### Ricciola affumicata "home made"

Su letto di carciofo croccante al pepe nero ..... € 13,00  
Home-made smoked amberjack On a bed of crunchy black pepper artichoke

### Code di gamberi 🍴

Al pane panko su letto di misticanza e filetti di agrumi ..... € 14,00  
Prawns With panko bread on a bed of mixed salad and citrus fillets

### Cannoncino salato 🍴

Con mousse di patanegra ..... € 12,00  
Savory cannoncino With patanegra mousse

### Salmone marinato al brandy 🍴

Su vellutata di cannellini e spuma di robiola ..... € 12,00  
Savory cannoncino With patanegra mousse

### Polenta e porcini 🍴

Polenta and porcini ..... € 12,00



## Pasta fresca fatta in casa

Fresh homemade pasta

<b>Casoncelli* alla bergamasca</b> 	€ 12,00
Casoncelli to the Bergamo	
<b>Paccheri* al torchio cacio e pepe e polvere di pomodoro</b> 	€ 12,00
Paccheri* with torchio cacio e pepe and tomato powder	
<b>Gnocchi di ricotta* su specchio di salsa alla barbabietola e scaglie affumicate</b> 	€ 12,00
Ricotta gnocchi * on a mirror of beetroot sauce and smoked flakes	
<b>Ravioli* ripieni di funghi e bitto spadellati con puntarelle trifolate</b> 	€ 13,00
Ravioli * stuffed with mushrooms and sautéed bitto with sautéed chicory	
<b>Foiade alle castagne* al ragù di chianina e polvere di cioccolato</b> 	€ 13,00
Chestnut foiaide * with chianina sauce and chocolate powder	
<b>Fusilli allo zafferano* spadellati alle capesante e pomodorini ciliegino</b> 	€ 14,00
Fusilli with saffron * sautéed with scallops and cherry tomatoes	



## Risotteria

Risotteria

<b>Risotto dell'Oster (Radicchio, speck e Castelmagno DOP)</b> 	€ 14,00
Risotto dell'Oster (Radicchio, speck and DOP Castelmagno)	
<b>Risotto al Franciacorta profumato al rosmarino e lamelle di tartufo</b> 	€ 16,00
Franciacorta risotto flavored with rosemary and truffle slices	
<b>Risotto ai funghi porcini matecato al Formai de Munt</b> 	€ 13,00
Porcini mushroom risotto with Formai de Munt	
<b>Risotto ai pistilli di zafferano, cialde di carciofo, e squacquerone</b> 	€ 14,00
Saffron pistil risotto, artichoke waffles, and squacquerone	
<b>Risotto con lamelle di seppia e il suo nero, gocce di piselli novelli</b> 	€ 13,00
Risotto with cuttlefish strips and its black, baby pea drops	
<b>Orzotto alla zucca con vela di crudo e pecorino</b> 	€ 14,00
Pumpkin orzotto with raw and pecorino sail	



**Dal braciere dell'Oster**

From the brazier of the Oster

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

Cotte direttamente sui tizzoni ardenti del nostro braciere

All meat dishes include the side dish Baked potatoes or salad - Cooked directly on the burning embers of our brazier

**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.**

All our meats with bone come from whole loaves of about 25/30 kg, hung in a special cell with controlled humidity so that we can offer you a very high quality product, matured and hand-slaughtered when you order, depending on of the size that suits you best.

### Grigliata reale dell'Oster

Selezione di carni nei tagli più pregiati

Real grill of the Oster (Selection of meat in the finest cuts)

minimo 2 persone  
minimum 2 people

€ 30,00  
a persona  
for person

### Grigliata di filetti

Assaggio di tutti i filetti presenti nella sezione "Filetteria"

Grilled fillets (Tasting of all the fillets in the "Filetteria" section)

minimo 2 persone  
minimum 2 people

€ 34,00  
a persona  
for person

### 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

Oster Hamburger (300 grams of meat (70% beef and 30% pork) of our production, cooked on the grill with crunchy bacon, Cheddar cheese, tomato, lettuce, onions, roast potatoes, barbecue sauce and obviously soft bun)

### Hamburger Gourmet

150 gr di carne (selezione di macinato delle nostre migliori razze) su crema di pane al sesamo, petali di cipolla rossa di Tropea caramellata, filetti di pomodoro, puntarelle e spuma di parmigiano.

€ 13,00

150 grams of meat (selection of ground beef from our best breeds) on sesame bread cream, caramelized red Tropea onion petals, tomato fillets, chicory and parmesan mousse.

### Tagliata di manzo rucola e grana

Sliced beef rocket and parmesan

€ 17,00

### Tagliata di manzo ai funghi porcini

Sliced beef with porcini mushrooms

€ 20,00

### Tagliata di filetto con insalata di asparagi e pecorino

Sliced fillet steak with asparagus and pecorino salad

€ 25,00



## Dalla vetrina del baffo

From the window of the mustache



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

Of Sashi AAA breed  
Gold Medal 2018  
world steak challenged  
Best steak in the world

**Fiorentina** ..... € 8,00  
Fiorentina (hectogram) all'etto

**Costata** ..... € 8,00  
Rib (hectogram) 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".

These cows are Ayrshire grass-fed "Grass Fed". All cattle are born and slaughtered in Finland. Production of Finnish beef is based on a tradition of family farms, the density of livestock and the size of farms are still moderate compared to other EU countries. Livestock feeding in Finland is based on grass and the use of growth hormones is completely forbidden. This selection is very marbled and therefore extremely tender and tasty, not by chance "the best in the world".

### Di razza Sashi Grain F eed Herba Vitellone

Of Sashi Grain breed F  
eed Herba Vitellone

**Fiorentina** ..... € 5,50  
Fiorentina (hectogram) all'etto

**Costata** ..... € 5,50  
Rib (hectogram) 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.

The Sashi Herba cattle breed is mainly raised on free grazing in the Fredda Finland. The meat has an inimitable and typical taste, excellent dietary values, a low cholesterol level and a high content of noble proteins. It is a lean meat, succulent with a light layer of fat covering the meat, slightly pink and fine-grained.



## Dalla vetrina del baffo

From the window of the mustache



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

Of Wagyu breed  
"Kobe" from Japan  
From the Kagoshima Prefecture

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.

**Controfiletto** ..... € 27,00  
Sirloin (hectogram) all'etto

The Unique and inimitable, Wagyu, practically a legend. From the Japanese "wa": Japan, and "gyū" ox is a term referring to several Japanese cattle breeds, the most famous of which have been genetically selected to have intensely marbled meat, or to produce a high quantity of tissue rich in unsaturated fats, which tend to be distributed and leave streaks similar to the veining of the marble in the thickness of the muscular masses, rather than in the outer and subcutaneous layer, as normally happens. This characteristic makes Wagyu meat particularly tasty, tender and expensive. There are several areas of Japan that specialize in raising cattle, we use steers bred in the Kagoshima district.

### Di razza Chianina IGP Vitellone

Chianina IGP breed  
Bullock

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.

**Fiorentina** ..... € 6,50  
Fiorentina (hectogram) all'etto

**Costata** ..... € 6,50  
Rib (hectogram) all'etto

Chianina is an Italian bovine breed once used as a driving force and now bred exclusively for the production of meat. It owes its name to the Val di Chiana: it is a native breed of Central Italy. For several years, the Chianina has been certified and guaranteed by the I.G.P. of the White Central Apennine Bullock, to offer quality assurance to consumers. Chianina provides lean meat produced from pure-bred male and female cattle aged between 12 and 24 months.





## Dalla vetrina del baffo

From the window of the mustache



### Sierra Norte Luxury Beef

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.

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

**Costata** ..... € 6,50  
Rib ..... all'etto

Spanish cows raised in the mountains north of Madrid. Rural area where small farmers and farmers still resist, who are dedicated to the care of vineyards, olive groves and the production of cereal, a food that is integrated into the pasture. In addition to this the purity of the water is a fundamental element for the welfare of the animals. Cows of important age. The meat, tender, delicate, soft and tasty fat, persistent taste.

### La Picanha Picanha

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.

**Picanha** ..... € 6,00  
Picanha ..... (hectogram) all'etto

The picanha is the queen of the typical Brazilian churrasco, representing the tip of the beef brisket with a maximum weight of 1.2 kilograms. The peculiar characteristic of this cut is the thick strato of fat that covers it and when cooked it makes the meat very tender and tasty. We select our picanhas from the best cattle breeds to offer impeccable taste and tenderness.



## Carni pregiate dal mondo | Filetteria

Fine meats from the world | 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.

We have selected for our customers various types of the best steak for a taste experience that will allow you to explore new and special tastes.

### Filetto di manzo

Beef fillet

€ 23,00

### Filetto di canguro\*

Kangaroo fillet

€ 15,00

### Filetto di maialino serrano

Serrano pork fillet

€ 13,00

### Filetto di zebra\*

Zebra fillet

€ 33,00

### Filetto di struzzo\*

Ostrich fillet

€ 25,00



## Secondi cucinati

Cooked second courses

### Emincé di manzetta sfumata al vino su soffice di patata e insalatina di quinoa 🍴

Emincé of manzetta shaded with wine on a soft potato and quinoa salad

€ 15,00

### Tagliata di tonno in crosta di semi di sesamo e papavero su soffice di patate al profumo di liquirizia 🍴

Sliced tuna in a crust of sesame seeds and poppy on soft potatoes with a licorice scent

€ 22,00

### Brasato di manzo in rosso al vino Cabernet e boquette di aromi con sfere di polenta e verdure tornite 🍴

Braised beef in red with Cabernet wine and aromas boquette with polenta balls and turned vegetables

€ 18,00

### Capocollo di maiale cotto a bassa temperatura alle castagne 🍴

Low-temperature cooked pork neck with chestnuts

€ 16,00



**La proposta dell'Oster**  
The dell'Oster proposta

## 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~~ **€ 45,00 a persona | coperto incluso**

(minimo 2 persone)



## Appetizer

Selection of salami and cheeses

## Second

Bisteccone with breed of breed  
Sashi Grain feed Grass from Finland  
1/2 kg per person  
With contour (oven potato or mixed salad)

## Sweet home made

## Coffee

Water on the will and Chianti festoon  
(a fiaschetta from 0.75 cl. every 2 persons)

~~€ 50.00~~ **€ 45.00 per person | covered even**

(minimum 2 people)



## Contorni

Side Dishes

<b>Gnocco fritto</b> 🍴	€ 3,00
Fried dumpling	
<b>Insalata</b>	€ 4,00
Salad	
<b>Verdure grigliate</b>	€ 4,50
Grilled vegetables	
<b>Mozzarelline panate*</b> 🍴	€ 4,00
Bread crumbs	
<b>Olive ascolane*</b> 🍴	€ 4,00
Ascoli olives	
<b>Patatine fritte</b> 🍴	€ 3,50
French fries	
<b>Patate al forno</b> 🍴	€ 4,00
Baked potatoes	
<b>Polenta macinata a pietra</b> 🍴	€ 4,00
Stone-ground polenta	



## Per i più piccoli

For the little ones

<b>Risotto allo zafferano</b> 🍴	€ 7,00
Saffron risotto	
<b>Prosciutto cotto</b>	€ 5,00
Baked ham	
<b>Gnocchetti o pasta al pomodoro o ragù</b> 🍴	€ 5,00
Gnocchetti or pasta with tomato sauce or ragù	
<b>Cotoletta impanata con patatine</b> 🍴	€ 7,50
Breaded cutlet with chips	



# Scrocchiarella



La scrocchiarella è una variante della pizza caratterizzata da un sapore delicato e raffinato e da una ricchissima e gustosa farcitura! L'impasto della Scrocchiarella è leggermente croccante e anche questa particolarità contribuisce a differenziarla dalla pizza. La Scrocchiarella, inoltre, si presenta con una base più alta rispetto alla pizza tradizionale e al proprio interno è caratterizzata da numerosi alveoli d'impasto. La fragranza è leggermente croccante e il gusto percepito è delicato e raffinato.

The scrocchiarella is a variation of the pizza characterized by a delicate and refined taste and by a very rich and tasty filling! The mixture of Scrocchiarella is slightly crunchy and this peculiarity also helps to differentiate it from pizza. Furthermore, the Scrocchiarella has a higher base than the traditional pizza and inside it is characterized by numerous mixing cells. The fragrance is slightly crunchy and the perceived taste is delicate and refined.

**TEMPO DI ATTESA MINIMO: 20 MINUTI**  
**MINIMUM WAITING TIME: 20 MINUTES**



## Pizza scrocchiarella

Pizza scrocchiarella

	25 CM	1/2 METRO
<b>5 Formaggi</b> (Brie, zola, taleggio, branzi, scaglie di grana) 5 Cheeses (Brie, zola, taleggio, branzi, flakes of grain)	€ 12,00	€ 21,00
<b>Americana</b> (Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte) Americana (Tomato, Mozzarella, Wurstel, French Fries)	€ 11,00	€ 20,00
<b>Salsiccia e friarielli</b> (Pomodoro, Mozzarella, salsiccia e friarielli) Sausage and friarielli (tomato, mozzarella, sausage and friarielli)	€ 13,00	€ 25,00
<b>Aurora</b> (Pomodoro, Mozzarella, Noci, Bresaola, Rucola, Grana) Aurora (Tomato, Mozzarella, Walnuts, Bresaola, Rucola, Grana)	€ 13,00	€ 25,00
<b>Bufalina</b> (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di bufala, pomodorini) Bufalina (Tomato, Mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes)	€ 13,00	€ 25,00
<b>Crudo e Bufala a Focaccia</b> (Prosciutto crudo, Mozzarella di bufala) Crudo e Bufala a Focaccia (Raw ham, buffalo mozzarella)	€ 13,00	€ 25,00
<b>Sfiziosa</b> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola, Squacquerone) Sfiziosa (Tomato, Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola, Squacquerone)	€ 13,00	€ 25,00
<b>Decennio</b> (Pomodoro, Gamberetti, Salmone affettato, Bufala) Decade (Tomato, Shrimp, Sliced Salmon, Buffalo)	€ 14,00	€ 26,00
<b>Diavola</b> (Pomodoro, Mozzarella, Spianata calabra, Peperoni, Olio piccante) Diavola (Tomato, Mozzarella, Calabrian Spianata, peppers, Spicy Oil)	€ 11,00	€ 20,00
<b>Margherita</b> (Pomodoro, Mozzarella) Margherita (Tomato, Mozzarella)	€ 9,00	€ 18,00
<b>Napoli</b> (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano) Naples (Tomato, Mozzarella, Anchovies, Oregano)	€ 10,00	€ 19,00
<b>Zucca</b> (Zucca, Mortadella, Pistacchi, Scamorza) Pumpkin (Tomato, Mozzarella, Pumpkin, Mortadella, Pistachios, Scamorza)	€ 13,00	€ 25,00
<b>Reale</b> (Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Mozzarella di bufala, Prosciutto crudo, Crema di tartufo) Reale (Tomato, Mozzarella, Porcini, Buffalo Mozzarella, Prosciutto, Truffle Cream)	€ 14,00	€ 26,00
<b>Vegana</b> (Pomodoro, Mozzarella di riso, Zucchine, Carote, Olive taggiasche, Porcini) Vegan (Tomato, Rice Mozzarella, Zucchini, Carrots, Taggiasca Olives, Porcini)	€ 13,00	€ 25,00
<b>Tirolese</b> (Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Speck, Grana) Tyrolean (Tomato, Mozzarella, Porcini, Speck, Grana)	€ 13,00	€ 25,00

**Tempo di attesa minimo 20 minuti | Non sono possibili variazioni**  
Waiting time at least 20 minutes | Variations are't possible

**Il pomodoro è San Marzano Dop | Mozzarella Fior di Latte**  
The tomato is San Marzano Dop | Fior di Latte Mozzarella



## Birre alla spina

Beers on tap



*La Chouffe*

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

**Paese d'origine: Belgio**  
Country of origin: Belgium

**Tipologia: ale**  
Type: ale

Presenta una schiuma molto cremosa e molto abbondante con una durata lunghissima. il colore è un arancione scuro ed estremamente torbido. Il profumo molto complesso e speziato. In bocca è molto forte e deciso con note piacevoli e floreali in principio seguiti da sentori di buccia d'arancia, caramello e coriandolo.

It has a very creamy and very abundant foam with a very long life. the color is a dark orange and extremely turbid. The very complex and spicy scent. In the mouth it is very strong and decisive with pleasant and floral notes in the beginning followed by hints of orange peel, caramel and coriander.

**Prodotta a 8% vol**  
Produced at 8% vol



*Gordon red*

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

**Paese d'origine: Scozia**  
Country of origin: Scotland

Le origini scozzesi e il forte tenore alcolico conferiscono loro allo stesso tempo un gusto morbido e un carattere esplosivo. Un aroma annunciatore di un grande sapore. L'amaro dei luppoli aromatizzati si combina con il dolce caratteristico dei malti torrefatti che concorrono alla sua complessa e cangiante ricchezza di gusto e la rendono irresistibilmente soave al palato. Lascia in bocca un senso di robustezza e al tempo stesso di dolcezza.

The Scottish origins and the strong alcohol content give them at the same time a soft taste and an explosive character. An announcer of great flavor. The bitterness of the flavored hops combines with the sweet characteristic of roasted malts that contribute to its complex and iridescent richness of taste and make it irresistibly sweet on the palate. It leaves in the mouth a sense of strength and at the same time of sweetness.

**Prodotta a 8% vol**  
Produced at 8% vol



*Brat Premium*

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

**Paese d'origine: Germania**  
Country of origin: Germany

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.

Light and raw Bavarian export type beer, produced according to the "ancient law of purity", only with barley malt, hop and hop extract from Bavaria. Full-bodied, aromatic and noble, without added colorings or preservatives.

**Prodotta a 5,5% vol**  
Produced at 5,5% vol



## Birre in bottiglia

Bottled beers

# Franziskaner Hefe-Weiss 0,50 l

€ 5,00



**Paese d'origine: Germania**

Country of origin: Germany

**Tipologia: weizen**

Type: weizen

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

Hefe-Weissebier Hell beer is known for its moderate carbon dioxide content and yeast turbidity. Produced with wheat malt, barley malt, hops, high fermentation yeast according to an ancient Bavarian recipe.

**Prodotta a 5,5% vol**

Produced at 5,5% vol

# Gordon Gold 33 cl

€ 5,50



**Paese d'origine: Scozia**

Country of origin: Scotland

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.

Since 1992, Gordon Finest Gold unleashes gold fever. This strong, unparalleled blond beer with a typically Scottish character. Excellent strong blonde beer, with soft and generous tones. The bitter taste is rounded by the high alcohol content and the light malts that enhance the velvety taste, almost caressing in the finish.

**Prodotta a 10% vol**

Produced at 10% vol

# Bud (Budweiser) 33 cl

€ 3,50



**Paese d'origine: America**

Country of origin: USA

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.

Dark beer produced with dark malt, hops and caramelised malt from which its typical dark color is obtained. It is produced in a completely natural way and is GMO-free, unpasteurized. On the palate it is initially rather dry with a strong malt flavor and then leaves a hoppy flavor.

**Prodotta a 5% vol**

Produced at 5% vol





## Caffetteria

Coffee

<b>Caffè</b>	€ 1,50
Coffee	
<b>Caffè Corretto</b>	€ 2,00
Coffee with alcohol	
<b>Caffè Decaffeinato</b>	€ 1,50
Decaffeinated coffee	
<b>Caffè D'orzo</b>	€ 1,50
Barley coffee	
<b>Ginseng</b>	€ 1,50
Ginseng	
<b>Tea Caldo</b>	€ 1,50
Hot Tea	
<b>Camomilla</b>	€ 1,50
Chamomile	
<b>Punch (Arancia e Mandarino)</b>	€ 2,50
Punch (Orange and Mandarin)	



## Bevande

Drinks

<b>Acqua Gassata Depurata alla Spina 1 litro</b>	€ 2,00
Purified Carbonated Water 1 liter	
<b>Acqua Naturale Depurata alla Spina 1 litro</b>	€ 2,00
Natural Purified Spine Water 1 liter	
<b>Acqua Naturale o Gassata 1/2 litro in bottiglia di vetro</b>	€ 2,50
Natural or aerated water 1ata2 liter in a glass bottle	
<b>Coca Cola, 7 UP alla spina</b>	€ 4,00
Coca Cola, 7 UP on tap	
<b>Coca Cola in Lattina 0,33 cl</b>	€ 3,00
Coke in Can 0.33 cl	
<b>Coca Cola in bottiglia 1 litro</b>	€ 7,00
Coca Cola in a 1 liter bottle	
<b>Aranciata Dolce e Amara in lattina 0,33 cl</b>	€ 3,00
Sweet and Bitter Orange Soda in cans 0.33 cl	
<b>The Freddo Limone e Pesca in lattina 0,33cl</b>	€ 3,00
The Cold Lemon and Peach cans 0,33cl	
<b>Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1/4 l</b>	€ 3,00
Cabernet wine or Verduzzo on draft 1/4 l	
<b>Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1/2 l</b>	€ 5,00
Cabernet wine or Verduzzo on draft 1/2 l	
<b>Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1 l</b>	€ 9,50
Cabernet wine or Verduzzo on draft 1 l	

**Coperto**

**€ 2,50**

Covered

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

