

SPECIALITA' CARNE ALLA BRACE E RISOTTERIA



MENU

A DOMICILIO

THE BEST  QUALITY




BRACERIA & PIZZERIA





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



il ristorante è chiuso al pubblico

Consegne a domicilio

Tel. 035 908462



WhatsApp

393 197 1051

Spesa superiore a 40€ - consegna gratuita

Spesa inferiore a 40€ - consegna 3€



Antipasti

Gnocco fritto

Accompagnato da crudo di Parma

€ 7,00

Tagliere di salumi e formaggi misti

Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia

€ 7,00

Parmigiana

Melanzane, pomodoro, mozzarella

€ 6,00

Tortino di polenta

Polenta con crema di taleggio

€ 6,00



Primi piatti

Crespelle con farina di castagne, cotto e fontina

€ 5,00

Crespelle con farina di castagne, porcini e branzi

€ 6,50

Lasagne ragù chianina

€ 7,00

Gnocchi di polenta, taleggio e funghi porcini

€ 7,00



Secondi piatti

Costine e salamella con polenta

€ 10,00

Brasato con polenta

€ 12,00

Galletto Vallespluga (500gr. circa)

€ 12,00

Cosce di pollo arrosto

€ 5,00
l'una

Filetto di branzino alla mediterranea

€ 12,00

Tagliata di manzo rucola e grana

€ 13,00

Filetto di manzo

€ 16,00



Dal braciere dell'Oster

La Picanha cotta	€ 5,00 etto
La Picanha cruda	€ 4,00 etto
Bisteccona con l'osso - Chianina cotta	€ 5,50 etto
Bisteccona con l'osso - Chianina cruda	€ 4,50 etto
Bisteccona con l'osso - Scottona Valdostana cotta	€ 5,00 etto
Bisteccona con l'osso - Scottona Valdostana cruda	€ 4,00 etto

Bisteccone con l'osso - peso minimo 1,1 kg



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



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, H₂O 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

Ultima cena... di tutto un pò.. (Pomodoro, Mozzarella + min. 5 Ingredienti a scelta del pizzaiolo)	€ 10,00
4 Formaggi (Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola dop, Taleggio dop)	€ 8,00
4 Stagioni (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Olive taggiasche)	€ 7,50
Amatriciana (Pomodoro, Mozzarella, Pancetta piacentina, Cipolla rossa di Tropea stufata, Grana padano dop)	€ 7,50
Americana (Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte)	€ 7,50
Aurora (Pomodoro, Mozzarella, Noci, Bresaola punta d'anca, Rucola, Grana padano dop)	€ 9,00
Bergamasca (Pomodoro, Mozzarella, Taleggio dop, Funghi porcini freschi trifolati, Polenta a quadretti, Salame dolce)	€ 8,00
Bufalina (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di bufala campana, pomodorini)	€ 8,00
Calzone Bomba (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salamino, Gorgonzola dop, Taleggio dop)	€ 9,00
Calzone Farcito (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Carciofi, Funghi Champignon).	€ 7,50
Calzone Liscio (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)	€ 8,00
Caprese di Bufala (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala campana, Pomodorini, Olive taggiasche, Basilico)	€ 8,50
Capricciosa (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Capperi; Olive taggiasche)	€ 7,50
Contadina (Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, funghi porcini freschi trifolati, Grana padano dop)	€ 8,50



Pizze

Crudo (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi)	€ 8,00
Delicata (Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti *, Mais, Zucchine)	€ 7,50
Estate (Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Pomodorini, Rucola)	€ 8,00
Focaccia (Olio, Sale, Origano)	€ 3,00
Focaccia Bufala e Crudo (Olio, Sale, Origano, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di Bufala campana)	€ 7,50
Focaccia della Casa (Pomodoro, Zucchine, Speck, Grana padano dop a Scaglie)	€ 7,00
Frutti di Mare (Pomodoro, Mozzarella, la nostra insalata di mare*, Prezzemolo)	€ 8,00
Gamberetti (Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti*, Prezzemolo)	€ 8,00
Ghiottona (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Panna, Grana padano dop, Noci)	€ 8,00
Giuly (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Philadelphia, Funghi Porcini freschi trifolati, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi)	€ 11,00
Gorgonzola e Noci (Pomodoro, Mozzarella, Noci, Gorgonzola dop)	€ 8,00
Holidays (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala campana, Pomodori, Zucchine)	€ 8,50
Light (Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti*, Philadelphia, Rucola)	€ 7,50
Maratona (Pomodoro, Spinaci, Zucchine, Grana, Pomodorini, Noci, Bresaola)	€ 9,00
Mare e Monti (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, la nostra insalata di mare*)	€ 10,00
Margherita (Pomodoro, Mozzarella, Basilico)	€ 5,00
Marinara (Pomodoro, Aglio, Olio, Origano)	€ 4,50



Pizze

Minatore (Pomodoro, Scamorza Affumicata, Pomodorini, Olive taggiasche, Speck)	€ 8,00
Napoli (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano)	€ 7,00
Parmigiana (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Pancetta piacentina, Grana padano dop)	€ 8,00
Peccato (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Peperoni, Radicchio Trevigiano, Salamino Piccante)	€ 8,00
Philadelphia e Crudo (Pomodoro, Mozzarella, Philadelphia, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi)	€ 9,00
Porca (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Wurstel e Salamino)	€ 8,00
Porcini (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati)	€ 8,00
Prosciutto (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)	€ 7,00
Prosciutto e Funghi (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon)	€ 7,50
Pugliese (Pomodoro, Mozzarella, Cipolla rossa di Tropea stufata)	€ 6,50
Romana (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive taggiasche)	€ 7,00
Rustica (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, Zucchine, Melanzane, Scamorza Affumicata)	€ 9,50
Salamino (Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante)	€ 7,00
Scamorza Trevisana (Pomodoro, Mozzarella, Radicchio Trevisano, Scamorza Affumicata)	€ 8,00
Speck e Brie (Pomodoro, Mozzarella, Brie, Speck)	€ 8,00
Tirolese (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, Grana padano dop, Speck)	€ 9,50
Tirrena (Pomodoro, Cipolle, la nostra insalata di mare*, Grana padano dop, Olio al Peperoncino, Tonno, Olive taggiasche)	€ 10,00



Pizze

Tonno e Cipolle (Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle)	€ 8,00
Valtellinese (Pomodoro, Mozzarella, Branzi, Bresaola punta d'anca)	€ 7,50
Verdure Grigliate (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Grana padano dop)	€ 7,50
Vulcano (doppia Pasta, Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Gorgonzola dop , Peperoni, Acciughe)	€ 10,00
Wurstel (Pomodoro, Mozzarella, Wurstel)	€ 7,00
Zola e Speck (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola dop, Speck)	€ 8,00

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



Bevande

Acqua Naturale o Gassata 1 litro in bottiglia di vetro	€ 2,50
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



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