

SPECIALITA' CARNE ALLA BRACE E RISOTTERIA


l'Oster
Bif & Beef



MENU

A DOMICILIO

THE BEST



QUALITY




BRACERIA & PIZZERIA



GRASSOBBIO



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. 035 035 222 845



WhatsApp

393 197 1051

Spesa superiore a 40€ - consegna gratuita

Spesa inferiore a 40€ - consegna 3€



Antipasti

Tris di crudi

Crudo di Parma, Culatello, Patanegra

€ 12,00

Gnocco fritto

Accompagnato da crudo di Parma e pancetta Piacentina

€ 7,00

Tagliere di salumi e formaggi misti

Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia

€ 7,00

Insalata tiepida di mare

Piovra, calamari, gamberi, patate, pomodorini e basilico

€ 11,00

Gamberoni tropicali

in crosta di pane panko e salsa di soia

€ 10,00



Primi piatti

Riso thai con gamberi e frutta esotica

€ 11,00

Riso thai con petto di pollo e verdure

€ 10,00

Lasagne alla bolognese

€ 7,00

Casoncelli* alla bergamasca fatti in casa

€ 8,00

Gnocchi di patate fatti in casa con salmone affumicato e rucola

€ 9,00



Secondi piatti

Tagliata di manzo rucola e grana con patate al forno

€ 13,00

Costine e salamella con patate

€ 10,00

Filetto di manzo con patate

€ 16,00

Hamburger dell'Oster con patatine fritte

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

€ 12,50

Hamburger vegetariano con patatine fritte

hamburger fatto con verdure e legumi, con insalata, pomodoro, scaglie di grana, maionese, cipolle caramellate e ovviamente soffice panino

€ 10,00

Hamburger del pescatore con patatine fritte

con merluzzo in pastella, rucola, cetrioli, avocado, salsa tartara ovviamente soffice panino

€ 12,50

Fish and chips con salsa tartara

merluzzo panato con patatine

€ 12,50

Filetto di canguro con patate

€ 12,00

Lombatina di maialeto battuta ed impanata ad orecchio di elefante

con patatine (circa 500 grammi)

€ 12,50








Dal braciere dell'Oster

La Picanha - cotta	€ 5,00 etto
La Picanha - cruda	€ 4,00 etto
Costata di Rubia Galena Roxa d'uoro - cotta	€ 6,00 etto
Costata di Rubia Galena Roxa d'uoro - cruda	€ 5,50 etto
Fiorentina di Sashi AAA - cotta	€ 5,50 etto
Fiorentina di Sashi AAA - cruda	€ 4,50 etto
Old Glory Vacca vecchia inglese - cotta	€ 5,50 etto
Old Glory Vacca vecchia inglese - cruda	€ 4,50 etto
Ireshyre Fillandia gein feed - cotta	€ 5,00 etto
Ireshyre Fillandia gein feed - cruda	€ 4,00 etto

Costate e fiorentine - 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



Proposta de l'Oster



Antipasto salumi e formaggi

Costata di manzo finlandese con patate arrosto

(500gr a persona - minimo 2 persone)

1 Bottiglia di chianti

29,00 €

(a persona - minimo 2 persone)



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



Pizze in teglia 20x20cm - altezza 3cm

Mare e Monti (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, la nostra insalata di mare*)	€ 9,50
Porcini (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati)	€ 8,50
Speck e Brie (Pomodoro, Mozzarella, Brie, Speck)	€ 8,50
Tonno e Cipolle (Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle)	€ 7,50
Verdure Grigliate (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Grana padano dop)	€ 7,00
Capricciosa (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Capperi; Olive taggiasche)	€ 7,00
4 Formaggi (Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola dop, Taleggio dop)	€ 7,00
Americana (Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte)	€ 7,00
Salsiccia e friarielli (Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Friarielli)	€ 8,00
Aurora (Pomodoro, Mozzarella, Noci, Bresaola punta d'anca, Rucola, Grana padano dop)	€ 9,00
Bufalina (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di bufala campana, pomodorini)	€ 8,00
Focaccia Bufala e Crudo (Olio, Sale, Origano, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di Bufala campana)	€ 8,00
Diavola (Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante)	€ 6,50
Margherita (Pomodoro, Mozzarella, Basilico)	€ 5,00
Napoli (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano)	€ 6,00
Reale (Pomodoro, Mozzarella, Funghi porcini freschi trifolati, mozzarella di bufala campana, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e Crema Tartufo)	€ 11,00
Tirolese (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, Grana padano dop, Speck)	€ 9,00
Frutti di Mare (Pomodoro, Mozzarella, la nostra insalata di mare*, Prezzemolo)	€ 8,00



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

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