

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 Bufalo



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

Gnocco fritto

Accompagnato da crudo di Parma e pancetta Piacentina

€ 11,00

Tagliere di formaggi

Selezione di formaggi da tutta Italia

ideale x 2 persone

€ 13,00

Tagliere di salumi e formaggi misti

Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia

ideale x 2 persone

€ 15,00

Gran tagliere misto

Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia

ideale x 3/4 persone

€ 25,00

Tagliere di verdure

Selezione di verdure fresche dell'orto

€ 11,00

Tagliere di salumi speciali

Con salumi di prima qualità da tutto il mondo

€ 19,00

Tris di crudi

Crudo di Parma, Culatello, Patanegra

ideale x 2 persone

€ 18,00

Pan Brioche al timo con il nostro lardo

€ 13,00



Tartareria

Tutte le tartare sono di filetto e battute al coltello

LUSSURIA - Tartare di Tonno Rosso 🍷

(150 gr condita con mela verde marinata alla menta, carpaccio di finocchio e vellutata di burrata) con bruschetta di pane € 16,00

AVARIZIA - Tartare di Manzo con Rucola 🍷

(150 gr condita con pesto di rucola, pomodori secchi e granella di nocciole) con bruschetta di pane € 15,00

GOLA - Tartare di Manzo con Miele 🍷

(150 gr condita con miele, burrata, paprika e acciughe al Cantabrico) con bruschetta di pane € 15,00

IRA - Tartare di Manzo con Avocado 🍷

(150 gr condita con avocado, lime, olive taggiasche, tabasco e cipollotto) con bruschetta di pane € 14,00

ACCIDIA - Tartare di Manzo con Scalogno 🍷

(150 gr condita con scalogno, tuorlo d'uovo, salsa Worcester e senape) con bruschetta di pane € 14,00

INVIDIA - Tartare di Manzo con Porcini 🍷

(150 gr condita con scalogno, maionese ai porcini, lamelle di tartufo e scaglie di pecorino) con bruschetta di pane € 17,00

SUPERBIA - Tartare di filetto de l'Oster 🍷

(150 gr condita con limone, olio, sale maldon, pepe, tuorlo, olive taggiasche, acciughe, capperi e cipolla caramellata) con bruschetta di pane € 15,00



Pasta fresca fatta in casa

Casoncelli* alla bergamasca	€ 12,00
Pappardelle* estratto di carota al ragù bianco de l'Oster	€ 13,00
Ravioli* al Patanegra e burrata con crema di pomodorini e pesto	€ 15,00



Risotteria

Risotto dell'Oster (Radicchio, speck e Castelmagno DOP)	€ 14,50
Risotto al guanciale con cipolla rossa julienne, polvere di capperi e dadolata di pomodorini freschi	€ 13,00
Risotto al salto alla pizzaiola (Riso e pomodoro, aggiughe, mozzarella, olive e origano)	€ 13,00
Risotto mantecato al formaggio fresco d'alpeggio alle erbe e cipolla caramellata	€ 13,00
Riso cacio e pepe con porro fritto	€ 13,00
Insalata di riso con verdurine, latte di cocco, mango e curcuma	€ 13,00
Risotto nduja e provola affumicata	€ 13,00



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

€ 30,00
a persona

Grigliata di filetti

Assaggio di tutti i filetti presenti nella sezione "Filetteria"

minimo 2 persone

€ 35,00
a persona

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

€ 17,00

Tagliata di controfiletto rucola e grana

€ 18,00

Tagliata di controfiletto con radicchio stufato e castelmagno DOP

€ 20,00

Chilli di fagioli neri e carne di Chianina con crostini di pane d'Altamura

€ 15,00



Burger

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

Kobe Burger

70 gr di kobe, Lattuga, Funghi porcini, Cipolle rosse di Tropea caramellate, Maionese con salsa worchester e pepe nero, Germogli di soia stufati e soffice pan burger

€ 24,00



Dalla vetrina del baffo



Di razza Celtica

Fiorentina € 8,00
all'etto

Costata € 8,00
all'etto

La carne di razza celtica è di colore rosso vivo con leggere venature di grasso bianco perlaceo, ha una consistenza al tatto morbida, dimostrando una certa elasticità. Le razze di razza Celtica presentano caratteristiche simili a livello di gusto e morbidezza. La marezzatura della carne e le sottili venature di grasso che si sciolgono durante la cottura, rendono la carne morbida e delicata, dal sapore intenso e tendente al dolce.

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.

Costata disossata di Black Angus Argentina allevamento Rioplatense

€ 6,50
all'etto

Il clima mite dell'Argentina, le ampie praterie della Pampa e le abbondanti precipitazioni creano un mix ideale per il pascolo del bestiame, garantendo prodotti di alta qualità. Rioplatense assicura che tutti i bovini provengono da aziende agricole che osservano i più alti standard produttivi. Grazie ai rigidi controlli delle fattorie selezionate Rioplatense garantisce una qualità elevata e costante dei propri prodotti.



Dalla vetrina del baffo



**Di razza Chianina IGP
Vitellone**

Fiorentina € 7,00
all'etto

Costata € 7,00
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.

La Picanha

Picanha € 6,00
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.

**Bos Taurus
Black Angus Spagna**

Fiorentina € 5,50
all'etto

Costata € 5,50
all'etto

La cosiddetta razza "Black Angus" si distingue infatti per particolari caratteristiche fisiche e rigide abitudini alimentari, che si traducono poi in una carne molto tenera, ma dal sapore deciso e dolce al tempo stesso, il che ben spiega l'enorme successo che sta riscuotendo nel settore enogastronomico.

**Selezione di Vacca Vecchia
Galiziana**

Fiorentina € 6,50
all'etto

Costata € 6,50
all'etto

È tra le carni più apprezzate e ricercate al mondo. Da qualche anno, dopo ad aver conquistato l'Europa e il mercato orientale, è arrivata anche in Italia riscuotendo apprezzamenti notevoli. I volumi di importazione nella Penisola stanno infatti crescendo sensibilmente e chi ha avuto la fortuna di assaggiarla ne è rimasto entusiasta. Le caratteristiche organolettiche di questa carne – sapore intenso, profumo unico, spessa corteccia di grasso giallo – sono dovute ad un allevamento che non ha eguali al mondo.



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.

Filetto di manzo

€ 23,00

Filetto di canguro*

€ 17,00

Filetto di maialino serrano

€ 15,00

Filetto di zebra*

€ 35,00

Filetto di struzzo*

€ 28,00



La proposta dell'Oster

Antipasto

Selezione di salumi e formaggi

Secondo

Bisteccona con l'osso di razza
Bostaurus 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)

~~€ 55,00~~ **€ 44,00 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



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, 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 pizzas

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



Pizze

Caprese (Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro a Fette, Origano)	€ 7,00
Caprese di Bufala (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala campana, Pomodorini, Olive taggiasche, Basilico)	€ 11,00
Capricciosa (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Capperi; Olive taggiasche)	€ 8,50
Carbonara (Pomodoro, Mozzarella, Uovo sbattuto, Pancetta e Grana padano dop a scaglie)	€ 10,00
Contadina (Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, funghi porcini freschi trifolati, Grana padano dop)	€ 10,00
Crudo (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi)	€ 10,00
Decennio (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala campana, Salmone Norvegese affumicato a fette, Gamberetti*, Prezzemolo)	€ 12,00
Delicata (Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti *, Mais, Zucchine)	€ 9,00
Estate (Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Pomodorini, Rucola)	€ 9,00
Fantasia (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Pomodori a Fette)	€ 8,00
Focaccia (Olio, Sale, Origano)	€ 4,00
Focaccia Bufala e Crudo (Olio, Sale, Origano, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di Bufala campana)	€ 9,50
Focaccia della Casa (Pomodorini, Zucchine, Speck, Grana padano dop a Scaglie)	€ 8,00
Frutti di Mare (Pomodoro, Mozzarella, la nostra insalata di mare*, Prezzemolo)	€ 9,00
Gamberetti (Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti*, Prezzemolo)	€ 8,00
Ghiottona (Pomodoro, Mozzarella , Prosciutto Cotto, Panna, Grana padano dop, Noci)	€ 9,50
Giuly (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Philadelphia, Funghi Porcini freschi trifolati, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi)	€ 12,00



Pizze

Gorgonzola e Noci (Pomodoro, Mozzarella, Noci, Gorgonzola dop)	€ 9,00
Greca (pomodoro, mozzarella, feta greca, olive taggiasche, pomodorini, cipolle di Tropea stufate)	€ 9,00
Holidays (Pomodorini, Mozzarella, Mozzarella di Bufala campana, Pomodori, Zucchine)	€ 11,00
Light (Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti*, Philadelphia, Rucola)	€ 9,50
Lombarda (Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Funghi Porcini freschi trifolati, Pancetta Speck)	€ 12,00
Maratona (Pomodoro, Spinaci, Zucchine, Grana, Pomodorini, Noci, Bresaola)	€ 12,00
Mare e Monti (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, la nostra insalata di mare*)	€ 11,00
Margherita (Pomodoro, Mozzarella, Basilico)	€ 6,50
Marinara (Pomodoro, Aglio, Olio, Origano)	€ 5,00
Messicana (Pomodoro, Mozzarella, Fagioli, Peperoni, Salamino, Cipolla rossa di Tropea stufata, Olio al Peperoncino)	€ 10,00
Minatore (Pomodoro, Scamorza Affumicata, Pomodorini, Olive taggiasche, Speck)	€ 10,00
Mondiale (Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Funghi Porcini freschi trifolati, Salamino Piccante, Gorgonzola, Speck)	€ 12,00
Mortadella (Bianca, mozzarella, mortadella Favola, mozzarella di bufala campana, granella e pesto di pistacchio)	€ 12,00
Napoli (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano)	€ 8,00
Nostrana (Pomodoro, Mozzarella, Taleggio dop, Brie, Salsiccia, Polenta a Quadretti)	€ 9,00
Parmigiana (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Pancetta piacentina, Grana padano dop)	€ 9,00
Peccato (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Peperoni, Radicchio Trevigiano, Salamino Piccante)	€ 10,00



Pizze

Pere e Zola (Pomodoro, Mozzarella, Pere e Gorgonzola dop)	€ 9,00
Pesto (Pesto Genovese, Mozzarella, Pomodorini e Noci)	€ 8,00
Philadelphia e Crudo (Pomodoro, Mozzarella, Philadelphia, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi)	€ 11,00
Porca (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Wurstel e Salamino)	€ 9,00
Porcini (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati)	€ 9,00
Prosciutto (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)	€ 8,00
Prosciutto e Funghi (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon)	€ 9,00
Pugliese (Pomodoro, Mozzarella, Cipolla rossa di Tropea stufata)	€ 7,50
Reale (Pomodoro, Mozzarella, Funghi porcini freschi trifolati, mozzarella di bufala campana, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e Crema Tartufo)	€ 15,00
Romana (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive taggiasche)	€ 9,00
Rustica (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, Zucchine, Melanzane, Scamorza Affumicata)	€ 10,50
Salamino (Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante)	€ 8,50
Salmone (Pomodoro, Mozzarella, Salmone Norvegese affumicato a fette, Prezzemolo)	€ 10,00
Salsiccia e friarielli (Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, friarielli)	€ 10,00
Scamorza Trevisana (Pomodoro, Mozzarella, Radicchio Trevisano, Scamorza Affumicata)	€ 9,00
Speck e Brie (Pomodoro, Mozzarella, Brie, Speck)	€ 11,00
Tartufata (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, Taleggio dop e lamelle di Tartufo)	€ 15,00



Pizze

Tirolese (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, Grana padano dop, Speck)	€ 12,00
Tirrena (Pomodoro, Cipolle, la nostra insalata di mare*, Grana padano dop, Olio al Peperoncino, Tonno, Olive taggiasche)	€ 12,00
Tonno e Cipolle (Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle)	€ 10,00
Valtellinese (Pomodoro, Mozzarella, Branzi, Bresaola punta d'anca)	€ 10,00
Vegana (pomodoro, mozzarella di riso, radicchio cotto, zucchine, carote e campignon)	€ 9,00
Verdure Grigliate (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Grana padano dop)	€ 9,00
Vulcano (doppia Pasta, Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Gorgonzola dop , Peperoni, Acciughe)	€ 12,50
Wurstel (Pomodoro, Mozzarella, Wurstel)	€ 8,00
Zola e Speck (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola dop, Speck)	€ 11,00
Zola e fichi (Pomodoro, Mozzarella, Zola, Fichi e crudo)	€ 13,00

Per ogni aggiunta può variare il prezzo da 0,50 € a 2,00 €



Birre alla spina

Birra alla spina

Piccola	0,33 l	€ 3,50
Media	0,50 l	€ 6,00
Grande	1,00 l	€ 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.



Leffe Blonde

Piccola	0,33 l	€ 4,50
Media	0,50 l	€ 7,00
Grande	1,00 l	€ 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



Leffe Rouge

Piccola	0,33 l	€ 3,50
Media	0,50 l	€ 6,00
Grande	1,00 l	€ 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

Piccola	0,33 l	€ 2,50
Media	0,50 l	€ 4,50
Grande	1,00 l	€ 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

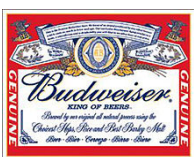
Tipologia: block

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	€ 2,00
Caffè D'orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 2,50
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	€ 3,50
Vin Cabernet o Verduzzo alla spina 1/2 l	€ 6,00
Vin Cabernet o Verduzzo alla spina 1 l	€ 10,50

Coperto

€ 2,50