SPECIALITA' CARNE ALLA BRACE E RISOTTERIA

l'Oster

Bif & Beef

MENU

THE BEST QUALITY

BRACERIA & RISOTTERIA

★★★★★

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 be able to advise you on the best choice of dishes. The ingredients and allergens book is available.

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

Next to the foods you will find:

Products marked with this symbol may contain allergens

* to ensure high quality standards throughout the year, the product may have been frozen

Dalla vetrina del Baffo

From the showcase of the mustache

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.

Upon entering the restaurant, did you see a beautiful display case full of ribs and T-bone steaks? 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: that is, in addition to the temperature, humidity, oxygen level and PH of the meat are also kept under control. We continuously 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	a partire da € 6,00 / hg
Ribs and Florentine	starting from € 6.00 / hg

MATURATION MIN. 30 day Beef PREMIUM QUALITY

Antipasti
Appetizers

Prosciutto crudo di Patanegra
Patanegra raw ham
€ 15,00 / hg

Gnocco fritto
Accompagnato da crudo di Parma e pancetta Piacentina
Fried dumpling Accompanied by Parma ham and Piacenza bacon
ideale x 2 persone / ideal for 2 people
€ 15,00

Tagliere di formaggi
Selezione di formaggi da tutta Italia
Cheese platter Selection of cheeses from all over Italy
ideale x 2 persone / ideal for 2 people
€ 15,00

Tagliere di salumi e formaggi misti
Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia
Platter of cold cuts and mixed cheeses Selection of cold cuts and cheeses from all over Italy
ideale x 2 persone / ideal for 2 people
€ 17,00

Gran tagliere misto
Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia
Mixed platter Selection of cold cuts and cheeses from all over Italy
ideale x 3/4 persone / ideal for 3/4 people
€ 30,00

Tagliere iberico
selezioni di salumi spagnoli
Iberian platter selections of Spanish cured meats
ideale x 2 persone / ideal for 2 people
€ 25,00

Tagliere Bergamo
Con polenta, salame, taleggio e porcini trifolati
Bergamo platter with polenta, salami, taleggio and sautéed porcini mushrooms
ideale x 2 persone / ideal for 2 people
€ 14,00

Patata baked
(patata dolce americana, cheddar fuso, bacon e cipolla croccante)
American sweet potato, melted cheddar, bacon and crispy onion
€ 6,00

Tagliere di verdure
Selezione di verdure miste
Vegetable platter, selection of mixed vegetables
€ 14,00

Tartareria
Tartare

Tutte le tartare sono battute al coltello

All the tartares are beaten with a knife

Tartare con Tonno

(150 gr tartare di Tonno) con mela verde al gin, scorza di arance su crema di burrata ..... € 20,00

Tuna tartare (150 g tuna tartare) with green apple in gin, orange zest on burrata cream

Tartare Noci e Gorgonzola

(150 gr tartare di filetto di manzo) con crema al gorgonzola, pesto noci, fichi secchi e miele ..... € 17,00

Walnut and Gorgonzola Tartare (150 g beef fillet tartare) with gorgonzola cream, walnut pesto, dried figs and honey

Tartare con Anacardi e Caprino

(150 gr tartare di filetto di manzo) con anacardi, caprino, ribes e riduzione all'aceto balsamico ..... € 17,00

Tartare with Cashews and Goat Cheese a (150 g beef fillet tartare) with cashews, goat cheese, currants and reduction with balsamic vinegar

Tartare Tartufo

(150 gr tartare di filetto di manzo) con tuorlo, tartufo e crema di porcini

Tartare Truffle a (150 g beef fillet tartare) with egg yolk, truffle and porcini cream ..... € 19,00

Tartare de Oster 2.0

(150 gr tartare di filetto di manzo) con tuorlo, pesto di olive taggiasche, cipolla croccante e polvere di capperi ..... € 17,00

Tartare de Oster 2.0 (150 g beef fillet tartare) with egg yolk, Taggiasca olive pesto, crunchy onion and caper powder

Pasta fresca fatta in casa
Homemade fresh pasta

Casoncelli* alla bergamasca
€ 15,00
Casoncelli* Bergamo style

Mezzelune* ripiene di capocollo cotto 8 ore al BBQ e Cheddar
saltati con pomodorini gialli e rossi in agrodolce
€ 15,00
Mezzelune* stuffed with capocollo cooked for 8 hours on BBQ and Cheddara sautéed with sweet and sour yellow and red cherry tomatoes

Gnocchi di polenta
al brasato bianco di cortile (coniglio, faraona, anatra) al profumo di timo
€ 15,00
Polenta gnocchi to white braised farmyard meat (rabbit, guinea fowl, duck) flavored with thyme

Paccheri al torchio
con ragù di cervo al Valcalepio con composta di mirtilli
€ 19,00
Paccheri at the press with Valcalepio deer ragù with blueberry compote

Pappardelle alla norcina
(pasta di salame, porcini e tartufo nero)
€ 19,00
Pappardelle with pork butcher (salami paste, porcini mushrooms and black truffle)

Risotteria
Rice

Risotto porcini
con castagne e latte
€ 18,00
Porcini risotto with chestnuts and milk

Risotto de l'Oster
radicchio, speck e Castelmagno DOP
€ 17,00
Risotto de l'Oster radicchio, speck and Castelmagno DOP

Risotto al bergamotto
con tartare di tonno e granella di pistacchi
€ 19,00
Bergamot risotto with tuna tartare and chopped pistachios

Risotto ai carciofi
zafferano e guanciale croccante
€ 17,00
Artichokes risotto saffron and crispy bacon

Risotto alla zucca
con fonduta di gorgonzola e noci
€ 17,00
Pumpkin risotto a with gorgonzola fondue and walnuts

Burger

Hamburger de l'Oster
200 gr di carne (70% manzo e 30% suino) di nostra produzione, cotta alla brace con bacon croccante, formaggio Cheddar, pomodoro, lattuga, cipolle, patate fritte, salsa barbecue e ovviamente soffice panino ..... € 18,00

Hamburger de l'Oster 200 g of meat (70% beef and 30% pork) of our production, grilled with crispy bacon, Cheddar cheese, tomato, lettuce, onions, french fries, barbecue sauce and of course a soft bun

Doppio Hamburger de l'Oster
il doppio del classico

Double Hamburger de l'Oster, double the classic ..... € 28,00

Porcini Burger
200 gr di carne (70% manzo e 30% suino) di nostra produzione, pancetta croccante, gorgonzola, crema di porcini e misticanza ..... € 20,00

Porcini Burger 200 g of meat (70% beef and 30% pork) of our own production, crispy bacon, gorgonzola, porcini cream and mixed salad

Burrata Burger
200 gr di carne (70% manzo e 30% suino) di nostra produzione, zucchine grigliate, burrata, pomodorini gialli e lardo di patanegra ..... € 20,00

200 g of meat (70% beef and 30% pork) of our own production, grilled courgettes, burrata, yellow cherry tomatoes and patanegra lard

Pollo Burger
cotoletta alla milanese di pollo di nostra produzione, mozzarella di bufala campana, misticanza, pomodoro e maionese allo yougurt con senape e miele ..... € 18,00

Chicken Burger, chicken cutlet from our production, buffalo mozzarella from Campania, mixed salad, tomato and yogurt mayonnaise with mustard and honey

Carcio Burger
200 gr di carne (70% manzo e 30% suino) di nostra produzione, uovo all'occhio di bue, crema di carciofi al tartufo nero e scaglie di parmigiano ..... € 18,00

Artichoke Burger, 200 g of meat (70% beef and 30% pork) of our own production, fried egg, artichoke cream with black truffle and parmesan flakes

Dal braciere dell'Oster
From the Oster brazier

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.

All meat dishes include a side dish Baked potatoes or salad Cooked directly on the burning embers of our brazier All our bone-in meats come from whole loins of about 25/30 kg, hung in a special cell with controlled humidity so as to be able to offer you a product of the highest quality, well matured and butchered by hand at the time of the order, depending of the size that best suits you.

Grigliata reale de l'Oster
Selezione di carni nei tagli più pregiati
Royal grill of l'Oster Selection of meats in the finest cuts
minimo 2 persone / minimum 2 people — € 32,00 a persona / x 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 — € 37,00 a persona / x person

Tagliata di controfiletto rucola e grana
Sliced sirloin steak with rocket and parmesan
€ 20,00

Tagliata di controfiletto con pere caramellate
crema al gorgonzola e gherigli di noci
Sliced sirloin with caramelized pears gorgonzola cream and walnut kernels
€ 23,00

Mezzo pollo alla birra
laccato miele e paprika dolce, scottato alla brace
Half a chicken in beer lacquered with honey and sweet paprika, seared on the grill
€ 15,00

Chili nel pallone
chili servito con panpizza
Chili in the ball, chili served with panpizza
€ 17,00

Spezzatino di cervo lenta cottura al Valcalepio
a lenta cottura, con patate viola all'olio extravergine
Slow cooked deer stew in Valcalepio, with purple potatoes in extra virgin olive oil
€ 15,00

Dalla vetrina del baffo
From the showcase of the mustache

Diaframma di manza € 6,00 /hg

Il diaframma di manza è un vero toccasana per l'organismo umano, contiene molitissimo ferro ed è una prelibatezza per gli amanti della carne rossa. Si tratta di un taglio di carne tenera, molto gustosa e cotta con la giusta attenzione.

The beef diaphragm is a real panacea for the human organism, it contains a lot of iron and is a delicacy for lovers of red meat. It is a tender cut of meat, very tasty if cooked with the right attention.

Vacca Puta Clandestina

Fiorentina € 8,00 /hg
Florentine

Costata € 8,00 /hg
Rib

Stella affermata della spagna, La Vaca puta Nasce da una selezione elevatissima di varie razze (asturiana,cachena,avilena negra,rubia). Razze che a livello mondiale fanno la differenza in termine di allevamento e livello di qualità delle carne. Allevamento brado. Grassfed. COM'È? Il suo grasso è la sua caratteristica principale: si scioglie durante la cottura regalando un gusto intenso e persistente.

Established star of Spain, La Vaca puta is born from a very high selection of various breeds (asturiana, cachena, avilena negra, rubia). Breeds that make a difference on a global level in terms of breeding and level of meat quality. Wild breeding. Grassfed. AS? Its fat is its main characteristic: it melts during cooking, giving an intense and persistent flavour

---

Of Wagyu breed
"kobe" from Japan
From Kagoshima Prefecture

Controfiletto € 27,00 /hg
Sirloin

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 un'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 Kgoshima.

The Unique and inimitable, Wagyu, practically a legend. From the Japanese "wa": Japan, and "gyū" ox is a term referring to various Japanese cattle breeds, the most famous of which have been genetically selected to have intensely marbled meat, i.e. to produce a high quantity of fat-rich tissue unsaturated, which tend to spread and leave streaks similar to marble veins in the thickness of the muscles, rather than in the external and subcutaneous layer, as normally happens. This characteristic makes Wagyu beef particularly tasty, tender and expensive. There are several areas of Japan specialized in the breeding of these cattle, we use beef raised in the Kgoshima district.

Costata disossata di Black Angus Argentina allevamento Rioplatense € 7,00 /hg
Argentine Black Angus boneless rib eye Rioplatense breeding

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 provengano 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.

The mild climate of Argentina, the wide prairies of the Pampas and the abundant rainfall create an ideal mix for grazing livestock, guaranteeing high quality products. Rioplatense ensures that all cattle come from farms that observe the highest production standards. Thanks to the strict controls of the selected farms, Rioplatense guarantees a high and constant quality of its products.

Dalla vetrina del baffo
From the showcase of the mustache

Di razza Chianina IGP Vitellone
Of Chianina breed IGP Vitellone

Fiorentina € 7,50 /hg
Florentine

Costata € 7,50 /hg
Rib

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

La Picanha

Picanha € 6,50 /hg

La Picanha è la regina del churrasco tipico brasiliano, rapresenta 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 is the queen of the typical Brazilian churrasco, it represents the tip of the beef sirloin with a maximum weight of 1.2 kilograms. The distinctive feature of this cut is the thick layer of fat that covers it and drips when cooked, making the meat very tender and tasty. We select our Picanhas from the best cattle breeds to offer you impeccable taste and tenderness.

Torello Poznan Francia
Young bull Charolaise France

Fiorentina € 6,00 /hg
Florentine

Costata € 6,00 /hg
Rib

La Charolaise è una razza bovina francese, di carne pregiata, originaria del cantone di Charolles. Si tratta di 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.
The Charolaise is a French bovine breed, of fine meat, originating in the canton of Charolles. It is a very tender meat, but with a strong and sweet flavor at the same time, which well explains the enormous success it is enjoying in the food and wine sector.

Pezzata rossa friulana Italia
Red spotted Friulian Italy

Fiorentina € 6,50 all'etto
Florentine

Costata € 6,50 all'etto
Rib

Appartenente al gruppo di razze derivate dalla Simmenthal, la carne della Pezzata Rossa è caratterizzata da una tessitura fine e compatta, con una decisa marezzatura. Il colore della carne è di un bel rosso intenso ed il sapore è consistente e deciso.
Belonging to the group of breeds derived from the Simmenthal, the meat of the Pezzata Rossa is characterized by a fine and compact texture, with a decisive marbling. The color of the meat is a beautiful deep red and the flavor is consistent and decisive.

Dalla vetrina del baffo
From the showcase of the mustache

Barbina di franciacorta

Fiorentina	€ 8,00 all'etto
Costata	€ 8,00 all'etto

Cura dell'animale, metodi di allevamento sostenibili e controllo diretto di ogni passaggio della filiera sono gli elementi che hanno favorito l'introduzione della vacca Barbina Franciacortina, di assoluta qualità. La marezzatura è ben pronunciata, il gusto morbido così come la consistenza, caratteristiche che favoriscono una distinzione ben precisa all'interno dell'offerta nazionale di carne : non resta che provarla!

Care of the animal, sustainable breeding methods and direct control of each step of the supply chain are the elements that favored the introduction of the Barbina Franciacortina cow, of absolute quality. The marbling is well pronounced, the taste is soft as is the consistency, characteristics that favor a very precise distinction within the national meat offering: all you have to do is try it!

Carni pregiate dal mondo | Filetteria
Valuable meats from around the world | fillet steak

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 slice of meat for a taste experience that will allow you to explore new and particular tastes.

Filetto di manzo Fillet of beef	€ 26,00
Filetto di canguro* Kangaroo fillet*	€ 18,00
Filetto di maialino serrano Serrano pork tenderloin	€ 17,00
Filetto di zebra* Zebra fillet*	€ 37,00
Filetto di struzzo* Ostrich fillet*	€ 28,00

La proposta dell'Oster

Oster's proposal

Antipasto

Appetizers

Patata baked e assaggio di
prosciutto crudo di parma 24 mesi

Baked potato and taste of
Parma ham aged 24 months

Secondo

Second

Costata di Torello Poznan 1/2 kg a persona
Con contorno (patate al forno o insalata mista)

Torello Poznan rib eye 1/2 kg per person
With side dish (baked potatoes or mixed salad)

A fine cena tagliere di formaggi, miele e confettura

At the end of the dinner, a platter of cheeses, honey and jam

Caffè

Coffee

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

Plenty of water and a flask of Chianti
(one 0.75 cl flask for every 2 people)

~~€ 55,00~~ **€ 48,00 a persona | coperto incluso**

per person | cover included

(minimo 2 persone)

(minimum 2 people)

Contorni

Gnocco fritto
Fried dumpling — € 5,00

Insalata
Salad — € 4,50

Verdure grigliate
Grilled vegetables — € 5,00

Mozzarelline panate*
Breaded mozzarella* — € 5,00

Olive ascolane*
Ascoli olives* — € 5,00

Patatine fritte
French fries — € 4,50

Patate al forno
Baked potatoes — € 4,50

Polenta macinata a pietra
Stone ground polenta — € 5,00

Per i più piccoli
For children

Risotto allo zafferano
Saffron risotto — € 10,00

Prosciutto cotto
Baked ham — € 8,00

Gnocchetti o pasta
Dumplings or pasta — € 10,00

Cotoletta impanata con patatine *
breaded cutlet with chips — € 12,00

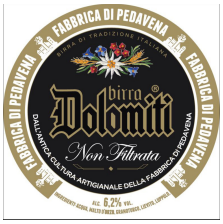
Birre alla spina
Draft beers

Birra Castello

Piccola/small	**0,20 l**	€ 3,50
Media/Middle	**0,40 l**	€ 5,50
Grande/Large	**1,00 l**	€ 12,00

Lager a bassa fermentazione caratterizzata da un gusto equilibrato, fresco e armonioso. La gradevole nota luppolata completa il profilo di questa birra rendendola particolarmente gustosa.
Bottom-fermented lager characterized by a balanced, fresh and harmonious taste. The pleasant hoppy note completes the profile of this beer, making it particularly tasty

5,0 % vol



Dolomiti Non Filtrata

Piccola/small	**0,20 l**	€ 3,50
Media/Middle	**0,40 l**	€ 6,00
Grande/Large	**1,00 l**	€ 12,00

La nostra non filtrata ha un gusto ed un colore inconfondibili risultanti da una fermentazione primaria nelle storiche e uniche cantine «Rostenit» ispirate al concetto della vasca aperta. La rifermentazione in tank verticali unita alla lunghissima maturazione donano a questo prodotto cremosità e profumi unici.
Our unfiltered has an unmistakable taste and color resulting from a primary fermentation in the historic and unique «Rostenit» cellars inspired by the concept of the open tank. The refermentation in vertical tanks combined with the very long maturation give this product creaminess and unique aromas.

5,8 % vol

Dolomiti Rossa

Piccola/small	**0,20 l**	€ 3,50
Media/Middle	**0,40 l**	€ 6,00
Grande/Large	**1,00 l**	€ 12,00

Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco. Consigliata in abbinamento a brasati e dolci; perfetta con formaggi d'alpeggio.
A red with a structured and balanced body with hints of caramel and berries. Recommended in combination with braised meats and desserts; perfect with alpine cheeses.

6,7 % vol

Birre in bottiglia
Bottled beers

GENEVIEVE DE BRABANT BLANCHE 75 cl

€ 12,00

Belgio / Belgium

Per questa gustosa birra bianca dal gusto piacevolmente fruttato e dalla schiuma cremosa niente può essere più nobile che portare il nome di una delle nostre più illustri antenate. Blanche de Brabant, che visse nel XII secolo, apparteneva alla dinastia dei re di Francia. Costretta alla reggenza durante la settima crociata e preoccupata per la sorte degli uomini partiti per la guerra contro gli infedeli, emise numerosi editti per sviluppare la coltura del frumento. Fu così che nacque la Blanche de Brabant, questa birra belga prodotta a base di frumento nella quale si aggiungono grani di coriandolo e buccia d'arancia.
For this tasty white beer with a pleasantly fruity taste and creamy foam, nothing could be more noble than bearing the name of one of our most illustrious ancestors. Blanche de Brabant, who lived in the XII century, belonged to the dynasty of the kings of France. She forced into the regency during the seventh crusade and worried about the fate of the men who left for the war against the infidels, she issued numerous edicts to develop the cultivation of wheat. Thus it was that Blanche de Brabant was born, this Belgian beer made from wheat to which coriander grains and orange peel are added.

5% vol

FRANZISKANER HEFE WEISS HELL 50 cl

€ 5,50

Germania / Germany

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

5,5% vol

ADNAMS EASE UP IPA 50 cl

€ 6,00

Inghilterra / England

Di colore dorato, è caratterizzata da aromi di mango e melone con freschi sentori di pino e pompelmo. Il finale è secco e pulito, bilanciato dalla sottile dolcezza dell'orzo. Una grande Session IPA ideale per ogni momento grazie al suo basso grado alcolico.
Golden in color, it is characterized by aromas of mango and melon with fresh hints of pine and grapefruit. The finish is dry and clean, balanced by the subtle sweetness of the barley. A great Session IPA ideal for any moment thanks to its low alcohol content.

4,6% vol

Caffetteria
Coffee

Caffè € 1,50
Coffee

Caffè Corretto € 2,00
Correct coffee

Caffè Decaffeinato € 2,00
Decaffeinated coffee

Caffè D'orzo € 1,50
Barley coffee

Ginseng € 2,50
Ginseng

Punch (Arancia e Mandarino) € 3,50
Punch (Orange and Mandarin)

Bevande
Beverage

Acqua Gassata Depurata alla Spina 1 litro € 2,00
Purified Carbonated Water on Tap 1 litre

Acqua Naturale Depurata alla Spina 1 litro € 2,00
Purified Natural Water on tap 1 litre

Coca Cola, 7up alla spina € 4,00
Coke, 7up on tap

Coca Cola in Lattina 0,33 cl € 3,50
Coca Cola in Can 0.33 cl

Coca Cola in bottiglia 1 litro € 9,00
Coca Cola in 1 liter bottle

Fanta, Lemonsoda, 7up in lattina 0,33 cl € 3,50
Fanta, Lemonsoda, 7up in can 0,33 cl

The Freddo Limone e Pesca in lattina 0,33cl € 3,50
Lemon and Peach Cold Tea in a 0.33cl can

Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1/4 l € 3,50
Draft Cabernet or Verduzzo wine 1/4 l

Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1/2 l € 6,50
Draft Cabernet or Verduzzo wine 1/2 l

Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1 l € 12,00
Cabernet or Verduzzo wine on tap 1 l

Coperto / Service **€ 3,00**