

SPECIALITA' CARNE ALLA BRACE E RISOTTERIA



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 Bufo

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 apposta 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

Ribs and Florentine

a partire da € 6,00 / hg

starting from € 6.00 / hg





Antipasti Appetizers

Prosciutto crudo di Patanegra 🍷 Patanegra raw ham	€ 16,00 / 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 di verdure Selezione di verdure miste Selection of mixed vegetables	€ 14,00
Tagliere estivo Crudo di Parma, mozzarella di bufala campana, zucchine grigliate e scrocchiarella al rosmarino Summer cutting board Parma ham, buffalo mozzarella from Campania, grilled courgettes and rosemary scrocchiarella	ideale x 2 persone ideal for 2 people € 18,00
Carpaccio di carne salada Trentina Con mela verde, scaglie di grana, pomodorinisecchi e glassa all'aceto balsamico Carpaccio of salted meat from Trentino with green apple, parmesan flakes, dried tomatoes and balsamic vinegar glaze	€ 15,00
Mini burger con tartare di Wagyu "kobe" from japan from kagoshima prefecture Mini burger with Wagyu "kobe" tartare from japan from kagoshima prefecture	€ 20,00 2pz



Tutte le tartare sono battute al coltello

All the tartares are beaten with a knife

Tartare dell'Oster 🍴

(150 gr tartare di filetto di manzo) con tuorlo, pesto di olive taggiasche, cipolla croccante, capperi fiore e polvere di capperi

Oster tartare € 17,00

(150 g beef fillet tartare) with egg yolk, Taggiasca olive pesto, crunchy onion, caper flower and caper powder

Tartare Lamponi

Filetto di tartare di manzo con lamponi freschi, gin mare, tabasco e crema di bufala

Raspberry tartare € 18,00

Raspberry tartare

Beef tartare fillet with fresh raspberries, sea gin, tabasco and cream of buffalo

Tartare Oriente

(150gr tartare di filetto di manzo), tuorlo d'uovo, salsa teriyaki, germogli di soia e gomasio alle alghe

Tartare East € 18,00

Tartare East

(150g beef fillet tartare), egg yolk, teriyaki sauce, soy sprouts and seaweed gomasio

Tartare di Salmone 🍴

(150gr tartare di filetto di salmone), pesca bianca, salsa all'ostrica, burrata e briciole di taralli

Salmon Tartare € 20,00

Salmon Tartare

(150g salmon fillet tartare), white peach, oyster sauce, burrata and taralli crumbs

Tartare Anacardi, Melone e Caprino 🍴

(150gr tartare di filetto di manzo), melone, anacardi, caprino e riduzione all'aceto balsamico

Cashew, Melon and Goat Cheese Tartare € 18,00

Cashew, Melon and Goat Cheese Tartare

(150g beef fillet tartare), melon, cashews, goat cheese and balsamic vinegar reduction



Pasta fresca fatta in casa

Homemade fresh pasta

Casoncelli* alla bergamasca 🍴

€ 15,00

Paccheri al torchio 🍴

Al pesto di pistacchi e basilico, burrata e guanciale croccante

€ 19,00

Paccheri al torchio

With pistachio and basil pesto, burrata and crispy bacon

Tagliolini al ragù bianco di Chianina 🍴

Con Castelmagno DOP e pomodorini confit

€ 18,00

Tagliolini with white Chianina ragù a

With Castelmagno DOP and confit cherry tomatoes

Fusillone al cacio e pepe 🍴

Con tartufo nero e veli di prosciutto crudo Patanegra 100% Bellota

€ 18,00

Fusillone with cheese and pepper a

With black truffle and veils of 100% Bellota Patanegra raw ham

Spaghettoni fatti in casa

Con code di gambero argentino, pomodoro cuore di bue, stracciatella ed olio alla maggiorana

€ 19,00

Homemade spaghetti

With Argentinian prawn tails, ox heart tomato, stracciatella and marjoram oil



Risotteria

Rice

Risotto dell'Oster

Radicchio, speck e Castelmagno DOP

€ 17,00

Oster risotto

Radicchio, speck and Castelmagno DOP

Risotto Burrata

Scorzette di limone ed acciughe del mar Cantabrico

€ 18,00

Burrata risotto

Lemon peels and anchovies from the Cantabrian Sea

Risotto alla crema di zucchine

Stracchino di capra e julienne di guanciale al pepe

€ 18,00

Creamy courgette risotto

Goat stracchino and julienne of bacon with pepper

Risotto al Rhum e salsiccia

Salsa ristretta di pomodorini e burro alle erbe aromatiche

€ 17,00

Risotto with rum and sausage

Reduced sauce of cherry tomatoes and aromatic herb butter

Riso Thai

Tartare di salmone in salsa teriyaki, funghi champignon e germogli di soia all'olio di sesamo tostato

€ 19,00

Thai rice

Salmon tartare in teriyaki sauce, champignon mushrooms and bean sprouts in toasted sesame oil



Burger

Hamburger de l'Oster

200gr di carne (70% manzo e 30% suino) di nostra produzione, bacon croccante, formaggio Cheddar, pomodoro, lattuga, cipolle, salsa BBQ e ovviamente soffice panino fatto in casa

€ 18,00

Hamburger de l'Oster

200g of meat (70% beef and 30% pork) of our own production, crispy bacon, Cheddar cheese, tomato, lettuce, onions, BBQ sauce and obviously soft homemade sandwich

Parmigiana Burger

200gr di carne (70% manzo e 30% suino) di nostra produzione, parmigiana di melanzane, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e pesto di pistacchi e ovviamente soffice panino fatto in casa

€ 20,00

Parmesan burger

200g of meat (70% beef and 30% pork) of our production, parmigiana of aubergines, flakes of Parmigiano Reggiano DOP and pistachio pesto and obviously soft homemade sandwich

Burrata Burger

200gr di carne (70% manzo e 30% suino) di nostra produzione, burrata, pomodorini confit, zucchine grigliate, patè di olive taggiasche e maionese al basilico ed ovviamente soffice panino fatto in casa

€ 20,00

Burrata Burger

200g of meat (70% beef and 30% pork) of our production, burrata, confit cherry tomatoes, grilled courgettes, Taggiasca olive paté and basil mayonnaise and obviously soft homemade sandwich

Salamella Burger

200gr di salamella alla brace, peperoni arrostiti, scamorza alla piastra, salsa verde ed ovviamente soffice panino fatto in casa

€ 16,00

Salamella Burger

200g of grilled salamella, roasted peppers, grilled scamorza, green sauce and obviously soft homemade sandwich

Summer Burger

200gr di carne (70% manzo e 30% suino) di nostra produzione, mozzarella di bufala campana, misticanza e rucola, pomodoro fresco, pomodori secchi, pesto di basilico ed ovviamente soffice panino fatto in casa

€ 19,00

Summer Burger

200g of meat (70% beef and 30% pork) of our production, buffalo mozzarella from Campania, mixed salad and rocket, fresh tomato, dried tomatoes, basil pesto and obviously soft homemade sandwich

**TUTTI GLI HAMBURGER SARANNO ACCOMPAGNATI
DA PATATINE FRITTE**



Pinse Gourmet

4 Formaggi

(Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola dop, Taleggio)

€ 13,00

Decennio

(Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di bufala campana, Salmone norvegese affumicato a fette, gamberetti e prezzemolo)

€ 16,50

Mortadella

(mozzarella, mortadella, pesto di pistacchio, mozzarella di bufala campana DOP e granella di pistacchio)

€ 8,00

€ 8,00

Pinsa del boss

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola dop, porcini, peperoni, cipolle caramellate e pancetta)

€ 18,00

Verdure grigliate

(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, grana padano dop)

€ 13,00

Focaccia bufala e crudo

(olio, sale, origano, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di bufala campana)

€ 10,00

Speck, brie e funghi

(pomodoro, mozzarella, brie e funghi champignon)

€ 15,00

Focaccia dell'Oster

(stracciatella di bufala, prosciutto crudo di patanegra 100% bellota e radicchio)

€ 18,00

Gourmet 1

(base bianca, stracciatella di bufala in cottura, porcini trifolati, salsiccia, poi dopo cottura fiocchi di bufala campana, pomodorini gialli e basilico)

€ 18,00

Gourmet 2

(mozzarella, nduja calabra, pomodori secchi, basilico e burrata)

€ 16,00

Gourmet 3

(crema di zucchine, mozzarella, salmone, profumo di limone e basilico)

€ 18,00



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

€ 22,00

Tagliata di controfiletto

Crema di melanzane arrostate alla brace, ricotta salata e pomodorini

€ 23,00

Sliced sirloin

Cream of grilled aubergines, salted ricotta and cherry tomatoes

Pancia di maialino

Salsa BBQ e scamorza alla brace

€ 18,00

Pork belly

BBQ sauce and grilled scamorza

Ribbs di costine iberiche

Cotte a bassa temperatura glassate con salsa BBQ piccante, patatine fritte e fonduta di cheddar

€ 15,00

Iberian ribs

Cooked at low temperature glazed with spicy BBQ sauce, french fries and cheddar fondue



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 moltissimo 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.

Holstein Belgio

Fiorentina € 8,00 /hg
Florentine

Costata € 8,00 /hg
Rib

Queste mucche da latte mature hanno prodotto una grande quantità di latte nel corso della loro vita ed è ciò che rende la loro meravigliosa carne così cremosa e ricca di grassi, si scioglie semplicemente in bocca, una delizia per chi ama un pezzo di carne succosa

These mature dairy cows have produced a large amount of milk over their lifetime and that's what makes their wonderful meat so creamy and high in fat, it simply melts in your mouth, a delight for anyone who loves a juicy piece of meat

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 Kagoshima.

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 Kagoshima 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, 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 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
Florentine all'etto

Costata € 6,50
Rib all'etto

Appartenente al gruppo di razze derivate dalla Simmenthal, la carne della Pezzata Rossa è caratterizzata da una tessitura fine e compatta, con una decisa marezatura. 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 mazzatura 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

..... € 26,00
Fillet of beef

Filetto di canguro*

..... € 18,00
Kangaroo fillet*

Filetto di maialino serrano

..... € 17,00
Serrano pork tenderloin

Filetto di zebra*

..... € 37,00
Zebra fillet*

Filetto di struzzo*

..... € 28,00
Ostrich fillet*



La proposta dell'Oster

Oster's proposal

Antipasto

Appetizers

Tagliere di salumi e formaggi misti
accompagnati da gnocco fritto
Platter of mixed cured meats and cheeses
accompanied by fried dumplings

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)

Dolce della casa

Sweet of home

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 🍴	€ 5,00
Fried dumpling	
Insalata	€ 4,50
Salad	
Verdure grigliate	€ 5,00
Grilled vegetables	
Mozzarelline panate* 🍴	€ 5,00
Breaded mozzarella*	
Olive ascolane* 🍴	€ 5,00
Ascoli olives*	
Patatine fritte 🍴	€ 4,50
French fries	
Patate al forno 🍴	€ 4,50
Baked potatoes	



Per i più piccoli For children

Risotto allo zafferano 🍴	€ 10,00
Saffron risotto	
Prosciutto cotto	€ 8,00
Baked ham	
Gnocchetti o pasta 🍴	€ 10,00
Dumplings or pasta	
Cotoletta impanata con patatine 🍴 *	€ 12,00
breaded cutlet with chips	



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



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



Ama Bianca

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

Blanche, non filtrata originale e freschissima. Coriandolo bucce di arancia amara provenienti dal sud italia e un dry hopping con luppolo citra regalano un bouquet straordinario: Lime, melone, pompelmo, passion fruit e note speziate ed agrumate. In bocca si trasformano in aromi freschi, intensi ed inimitabili

Blanche, unfiltered, original and very fresh. Coriander, bitter orange peels from southern Italy and a dry hopping with citra hops give an extraordinary bouquet: lime, melon, grapefruit, passion fruit and spicy and citrus notes. In the mouth they transform into fresh, intense and inimitable aromas