SPECIALITA' CARNE ALLA BRACE E RISOTTERIA

l'Oster

Bif & Beef

MENU

THE BEST QUALITY

BRACERIA & PIZZERIA

★★★★★

l'Oster
Bif & Beef

È disponibile il libro

degli ingredienti e degli allergeni.

In caso di intolleranze e/o allergie

rivolgetevi al personale,

il quale saprà consigliarvi al meglio

nella scelta dei piatti.

Accanto ai cibi troverete:

- **Crostacei**
- **Uova**
- **Pesce**
- **Soia**
- **Lupini**
- **Senape**
- **Arachidi**
- **Solfiti**
- **Funghi**
- **Glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro derivati)
- **Latte** (compreso lattosio)
- **Molluschi**
- **Sedano**
- **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi, ecc))
- **Semi di sesamo** (e prodotti derivati)
- **Aglio**
- **Nichel**

Choose your Language

ENGLISH

DEUTSCH

FRANÇAIS

Dalla vetrina del Baffo

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! Infatti grazie alle sue caratteristiche peculiari, la carne è tenuta sotto controllo da una temperatura e umidità calibrate costantemente, mantenendo un livello d'ossigeno e PH perfetto!!! Selezioniamo in continuazione nuove carni provenienti da tutto il mondo e le facciamo frollare per almeno 30 giorni. Nei nostri maturatori sono sempre presenti almeno 15 selezioni di razze bovine.

Fatevi tentare dalle nostre prelibatezze!!!

Costate e fiorentine	a partire da € 6,00 / hg

l'Oster
Bif & Beef

Pre Dinner

APERITIVI

Crodino	5,00
Spritz Aperol (Aperol, Prosecco, Soda)	8,00
Spritz Campari (Campari, Prosecco, Soda)	8,00
Negroni (Bitter Campari, Vermouth Berto, Gin)	10,00
Sbagliato (Bitter Campari, Vermouth Berto, Prosecco)	10,00
Americano (Bitter Campari, Vermouth Berto, Soda)	9,00
Campari Shakerato (Campari, Cynar, Scorza di limone)	9,00
Mi-To (Bitter Campari, Vermouth Berto)	10,00
Mi-Ca (Bitter Campari, Vermouth Berto, Amaro di Capri)	11,00

ANTIPASTI

Tagliere Iberico 32,00
Patanegra 100% ghianda, cecina de Leon, prosciutto cotto di patanegra, capocollo di patanegra
ideale per 2/3 persone

Il nostro salume di Wagyu giapponese con polenta fritta 30,00

Gnocco fritto 16,50
Accompagnato da prosciutto crudo e pancetta
ideale per 2 persone

Tagliere di formaggi 3,00 /pz.
Selezione di formaggi da tutta Europa con miele e marmellate

Tagliere di salumi 18,00
Selezione di salumi nazionali
ideale per 2 persone

Gran tagliere misto 38,00
salumi, verdure, polenta, formaggio fuso
ideale per 3/4 persone

Il giardino dell'Oster 20,00
*** BBQ EXPERIENCE ***
Radicchio, melanzana, cipolle rosse, patate, pomodorini piccanti, porcini, zucchine

Roast beef cotto in brace con polenta 15,00

Porcini CBT 20,00
Con crema di midollo, uovo 64 gradi e tartufo nero

*** IL CONSIGLIO DE L'OSTER ***

Il nostro lardo di manzo affumicato 20,00
Laccato alle pere al vino rosso con bruschette
Questo piatto può contenere tutti gli allergeni

TARTARERIA

Tartare de l'Oster 2.0 18,00
150g di battuta di fassona con tuorlo, paté di olive taggiasche, cipolla croccante, cappero fiore e polvere di capperi

Cannolo salato ripieno di tartare 25,00
150g di battuta di fassona, con ricotta di bufala e tartufo nero

*** IL CONSIGLIO DELL'OSTER ***

Tartare affumicata 18,00
150g di battuta di fassona con salsa criola (peperoni e cipolle in agro marinati e affumicati) e chips di patata rossa

Tartare porcino 18,00
150g di battuta di fassona, con porcino CBT alle erbe, nocciole tostate e crema al tuorlo

Tartare zucca 18,00
150g di battuta di fassona con zucca alla brace, amaretti e crema allo zola

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

*** IL CONSIGLIO DELL'OSTER ***

Fusillone alla brace (pasta secca) — 18,00
Saltati sui carboni ardenti con ragù di coda alla vaccinara

Casoncelli alla bergamasca — 17,50
Fatti in casa, ricetta originale (pasta bianca)

Ravioli alla carbonara — 16,00
Ripieni di carbo crema al fondo montato di guanciale

Linguine di pasta fresca con cozze alla brace — 18,00
Su crema di fagioli

Pappardellona con lepre sfilacciata — 18,00

RISOTTERIA

Risotto dell'Oster — 19,00
Riso carnaroli Azienda Agricola Salera invecchiato con radicchio al BBQ, castelmagno DOP, Valcalepio e polvere di speck

Riso al tartufo — 24,00
Riso carnaroli Azienda Agricola Salera invecchiato, con robiola e nocciole tostate, tartufo

Risotto bergamo My — 19,00
Riso carnaroli Azienda Agricola Salera invecchiato, con verza stufata, patate e guancetta di maiale brasata

Risotto ai porcini BBQ — 18,00
Riso carnaroli Azienda Agricola Salera invecchiato, al fondo di arrosto, midollo alla brace, porcini al BBQ

Riso all'anguilla — 23,00
Riso carnaroli Azienda Agricola Salera invecchiato, con anguilla laccata con salsa teriyaki, crema di pomodorini gialli e olio al basilico

DAL BRACERE 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 carré interi, dal peso che parte da 15/20 kg per la scottoncina, fino a oltre 50 kg per i buei, 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.
Non tutte le referenze saranno sempre disponibili, data la rarità del prodotto e i naturali tempi di frollatura.
In base alla pezzatura, le bistecche verranno proposte a partire da 1 KG.

DALL'ITALIA

Chianina IGP — Minimo 30 giorni di frollatura

Maschio ..... 8,50 /hg.

Scottona ..... 12,00 /hg.

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.

Fassona Piemontese — Minimo 30 giorni di frollatura

Costata o Fiorentina ..... 9,00 /hg.

Taglio pregiato della tradizione italiana, apprezzato per la sua straordinaria tenerezza naturale, frutto di una particolare conformazione muscolare della razza Fassona. La carne si scioglie letteralmente in bocca, regalando un'esperienza delicata ma ricca di sapore. Allevata in Piemonte, è magra, povera di grassi e ad altissimo valore proteico.
Viene servita con cottura a scelta per esaltarne ogni sfumatura.

Barbina della Franciacorta — Minimo 30 giorni di frollatura

Costata o Fiorentina ..... 9,00 /hg

Selezione di scottona proveniente dagli allevamenti della Franciacorta, allevata con metodi tradizionali e rispettosi del benessere animale, dalle carni marezzate, tenere e succulente, dal gusto delicato e autentico che esalta le caratteristiche del territorio. Si tratta di una carne di alta qualità, frutto di un'alimentazione naturale e di un allevamento non forzato.

DAL NORD D'EUROPA

Finlandia

Sashy — Minimo 30 giorni di frollatura — **Costata o Fiorentina** ..... 9,00 /hg.

Carne pregiata proveniente da allevamenti selezionati della Finlandia, ottenuta da bovini di razza Ayrshire cresciuti in un ambiente naturale e incontaminato. La carne si distingue per la sua marezzatura uniforme e il grasso giallo, la straordinaria tenerezza e il gusto ricco e raffinato. Un prodotto di altissima qualità, frutto di un'alimentazione equilibrata e di un allevamento attento al benessere animale.

Danimarca

Swami — Minimo 30 giorni di frollatura — **Costata o Fiorentina** ..... 10,50 /hg.

Selezione di carne di alta qualità proveniente da bovini femmina delle razze Jersey e Holstein, allevati nell'estremo nord della Danimarca. La carne Swami si distingue per la sua consistenza tenera, l'elevata marezzatura e il sapore intenso ma equilibrato, con delicate note dolci. Frutto di un'alimentazione naturale e di un allevamento attento al benessere animale, rappresenta un'eccellenza nella produzione di carne di qualità.

Polonia

Mazzury *** Selezione dell'Oster *** — Minimo 30 giorni di frollatura — **Costata o Fiorentina** ..... 8,00 /hg.

Carne pregiata proveniente da giovani femmine che non hanno ancora partorito, cresciute in piccoli allevamenti nel Nord-Est della Masuria, terra di grande tradizione nella produzione di carne. La marezzatura straordinaria garantisce sapori intensi e una tenerezza eccezionale. La frollatura a secco (Dry Aged), svolta in ambiente controllato per 5-8 settimane, permette una naturale concentrazione dei sapori grazie alla perdita di liquidi e all'azione enzimatica, rendendo la carne ancora più morbida e gustosa.

Scottona polacca — Minimo 30 giorni di frollatura — **Costata o Fiorentina** ..... 6,50 /hg.

La Scottona polacca è un bovino di alta qualità. Si tratta di femmine che non hanno ancora partorito, caratterizzate da una carne e da una marezzatura straordinaria. Provengono da piccoli allevamenti della parte più settentrionale e orientale della Polonia, regione dalla grande tradizione di produzione di carne, che nel caso propone marezzatura e sapori davvero unici. NB la nostra é una selezione a razza mista.

Torello Poznan — Minimo 30 giorni di frollatura — **Costata o Fiorentina** ..... 6,00 /hg.

Carne di alta qualità proveniente da bovini maschi allevati nella regione di Poznan, in Polonia, di età inferiore ai 30 mesi. La carne Torello si distingue per la sua marezzatura leggera, la tenerezza naturale e il sapore intenso e pieno. Allevata con metodi sostenibili e con attenzione al benessere animale, offre un'esperienza gastronomica autentica, rappresentando l'eccellenza della tradizione polacca nella produzione di carne.

Germania

Minimo 30 giorni di frollatura — **Costata o Fiorentina** ..... 9,00 /hg

Scottona Bavarese

Carne di alta qualità proveniente da bovini femmina allevati in Baviera, Germania, in ampi pascoli naturali e secondo metodi rispettosi del benessere animale. La Scottona Bavarese si distingue per la sua marezzatura fine, la tenerezza naturale e il sapore delicato ma pieno. Una carne succulenta e genuina, frutto di un allevamento attento e di una selezione accurata, ideale per chi cerca gusto autentico e qualità superiore.

STATI UNITI

Angus USA *** La preferita dell'Oster *** Minimo 30 giorni di frollatura — **Costata o Fiorentina** ..... 12,50 /hg

Carne di alta qualità proveniente da bovini di razza Angus allevati negli Stati Uniti. Rinomata per la sua marezzatura uniforme, tenerezza naturale, e il sapore ricco e intenso. La carne Angus offre un'esperienza gustativa succulenta e appagante. Allevata con metodi sostenibili e attenzione al benessere animale, rappresenta un'eccellenza della tradizione americana.

DALLA PENISOLA IBERICA

*** La preferita dell'Oster ***

Spagna

Selezione dell'Oster Minimo 90 giorni di frollatura — **Costata o Fiorentina** ..... 22,00 /hg.

Buey

Carne di eccellenza proveniente dagli allevamenti Iberici, rinomati per la selezione di bovini allevati in modo naturale e con lunghi tempi di maturazione. Si tratta di maschi adulti con almeno 4 anni di vita. Il risultato è una carne di straordinaria intensità aromatica, tenera e saporita, con un gusto profondo e persistente che rappresenta al meglio la tradizione spagnola. Un prodotto unico, destinato a pochi clienti raffinati, con lombate di pregio difficilissime da avere a disposizione.

Angus Iberico Minimo 30 giorni di frollatura — **Costata o Fiorentina** ..... 12,50 /hg.

Carne di Angus Iberico: un taglio di alta qualità che nasce dall'incontro tra la genetica Angus e l'alimentazione tipica iberica. Si distingue per l'elevata marezzatura che garantisce una straordinaria tenerezza e succosità. Il profilo aromatico è intenso ed elegante con note rotonde e leggermente dolci, garantendo un esperienza gustativa di assoluto livello.

Rubia Gallega Minimo 60 giorni di frollatura — **Costata o Fiorentina** ..... 16,00 /hg.

Si dice che questo animale sia uno dei migliori al mondo e una volta assaggiato non si può dimenticare, infatti ha particolari qualità organolettiche e nutrizionali. L'ingrassamento avviene naturalmente e conferisce alla carne un grasso dorato, una salinità decisa con una evidente marezzatura equilibrata che dona grande succosità e una consistenza tenera ma strutturata.

*** Selezione dell'Oster ***

Vacca Galiziana Minimo 60 giorni di frollatura — **Costata o Fiorentina** ..... 16,00 /hg.

Una nostra selezione di vacche allevate in Galizia, razza mista con prevalenza di incrocio Frisona.
Molto marezzata, la quale dona tenerezza e sapore molto intenso ma armonioso nel suo complesso.
Questo splendido bovino è considerato una delle eccellenze più pregiate della carne iberica grazie alla zona di pascolo, alla qualità dell'alimentazione e alla tradizione di allevamento.

WAGYU DAL MONDO

Giappone

Wagyu giapponese
Dalla prefettura di Kagoshima

Bistecca ..... 27,00 /hg.

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.

UK

Wagyu Gran Bretagna

Costata o Fiorentina ..... 18,00 /hg.

Presenta sottilissime venature intramuscolari di grasso che, fondendosi durante la cottura, la rendono incredibilmente succosa, tenera e saporita.

LE CARNI SENZA OSSO

Costata Disossata

Bavarese ..... 10,00 /hg

La disossata è una parte pregiata e senza osso del dorso del bovino, proveniente dalla zona delle costole. La sua caratteristica distintiva è l'abbondante marezzatura, ovvero le sottili venature di grasso che si sciolgono in cottura, rendendo la carne succosa e saporita. Ha un gusto intenso, esaltato dalla cottura alla brace.

Diaframma di manzo

Bistecca ..... 6,50 /hg

Il diaframma di manzo 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 se cotta con la giusta attenzione.

La Picanha a lenta cottura ..... 10,00 /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.

SECONDI PIATTI

Grigliata reale dell'Oster *** BEST SELLER *** 38,00
Selezione di carni nei tagli più pregiati a persona
Contorno: patate arrosto
minimo per 2 persone

Grigliata di filetti 42,00
Assaggio di: zebra, maialino, struzzo, canguro e selezione di a persona
parte tenera del medaglione di manzo
Contorno: patate arrosto
minimo per 2 persone

Bastone con pancetta e Picanha 21,00
Tipico bastone d'abete valtellinese ricoperto di carne con patate arrosto

Tagliata di manzo 21,00
Rucola e grana con patate arrosto

Lumache in rosso con polenta 21,00
Tipica tradizione bergamasca (ricorda le cene a casa di nonna)

Arrosto di vitello al latte 21,00
Con ripieno di castagne al miele accompagnato da polenta macinata a pietra

Filetto di manzo ai tre pepi 35,00
Con polenta

Guancetta brasata 20,00
Guancetta di manzo brasata in pan burger con senape Dijon e
cavolo nero spadellato

BBQ experience vegetariano 20,00
Tutto rigorosamente cotto nel nostro BBQ: cipolle rosse, zucchine, radicchio,
melanzane, pomodorini piccanti e sua maestà il porcino

LA FILETTERIA DELL'OSTER

Abbiamo selezionato per i nostri ospiti varie tipologie dei migliori filetti di carne per un’esperienza gustativa che vi permetterà di esplorare gusti nuovi e particolari.

Medaglione di manzo 24,00
NON E' UN FILETTO, ma è magro e tenero e costa meno! Con patate arrosto

Filetto di manzo 35,00
Con patate arrosto

Filetto di canguro 24,00
Con patate arrosto

Filetto di maialino 19,00
Con patate arrosto

Filetto di zebra 36,00
Con patate arrosto

Filetto di struzzo 29,00
Con patate arrosto

BURGER

Hamburger dell’Oster 19,00
350 g di carne (75% manzo, 25% maiale) di nostra produzione, cotta alla brace con bacon croccante, cheddar, pomodoro, lattuga, cipolle, patate arrosto, salsa barbecue e, ovviamente, soffice panino.

Pulled beef burger 20,00
Guancetta di manzo brasata in pan burger con senape Dijon e cavolo nero spadellato

CONTORNI

Gnocco fritto		6,00
Insalata		4,50
Verdure grigliate		6,00
Friggitelli alla brace		8,00
Patatine fritte		5,50
Patate al forno		5,00
Carciofi giganti cottura CBT e brace	* DA NON PERDERE *	13,00
BBQ experience vegetariano Tutto rigorosamente cotto nel nostro BBQ: cipolle rosse, zucchine, radicchio, melanzane, pomodorini piccanti e sua maestà il porcino	* IL CONSIGLIO DELL'OSTER *	20,00
Polenta		5,00
Polenta e porcini		10,00

PER I PIU' PICCOLI

Risotto allo zafferano		10,00
Prosciutto cotto		8,00
Gnocchetti o pasta		10,00
Cotoletta impanata con patatine		12,00

LE PIZZE

Le classiche

	Napoletana	con farina di riso senza glutine
Margherita (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Basilico fresco)	€ 8,00	€ 11,00
Marinara (Pomodoro, Aglio, Olio extra vergine di oliva, Origano)	€ 6,50	€ 9,50
Capricciosa (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Cuor di carciofi, Capperi, Olive)	€ 12,00	€ 15,00
Romana (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Acciughe, Capperi, Olive)	€ 11,50	€ 14,50
4 Formaggi (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Branzi, Gorgonzola, Taleggio)	€ 11,50	€ 14,50
Diavola (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Spianata calabra, Olio piccante)	€ 10,00	€ 13,00
Verdure Grigliate (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Grana)	€ 11,50	€ 14,50
Prosciutto (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto)	€ 10,00	€ 13,00
Prosciutto e Funghi (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon)	€ 11,00	€ 14,00
Calzone Farcito (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, Carciofi, Funghi e Champignon)	€ 12,00	€ 15,00
Calzone Liscio (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto)	€ 11,00	€ 14,00
Pizza Americana (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Wurstel, Patatine)	€ 10,50	€ 13,50

Per ogni aggiunta può variare il prezzo da 1,00 € a 2,50 €

LE PIZZE

le nuove ricette

	Napoletana	con farina di riso senza glutine
Pizza dell'Oster (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Porcini, Gorgonzola, Nduja)	€ 12,50	€ 15,50
Ripieno (Calzone) (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Ricotta, Salame, Pepe nero, Grana padano, Olio extra vergine di oliva)	€ 12,00	€ 15,00
Calabrese (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Cipolla rossa stufata, Spianata calabra, Nduja, Olive)	€ 12,50	€ 15,50
Parmigiana (Pomodoro, Scamorza, Parmigiana di melanzane, Olio extra vergine di oliva, Grana padano)	€ 13,00	€ 16,00
Gagliarda (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Salsiccia, Scamorza affumicata, Nduja)	€ 12,50	€ 15,50
Cosacca (Pomodoro, Pecorino "fuori cottura", Olio extra vergine di oliva, Basilico)	€ 7,50	€ 10,50
Decennio (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Mozzarella di Bufala, Salmone affumicato a fette, Gamberetti, Prezzemolo)	€ 14,50	€ 17,50
Maratona (Pomodoro, Spinaci, Zucchine, Grana, Pomodorini, Noci, Bresaola)	€ 15,00	€ 18,00
Fantasia (Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Acciughe, Capperi, Olive, Origano, Pomodori a Fette)	€ 11,50	€ 15,50
Pizza estiva (Pomodoro, dopo cottura: Bufala, Pesto, Pomodorini, Basilico, Olio)	€ 13,00	€ 16,00
Regina del nord (Pomodoro, dopo cottura: Crema di bufala, Bresaola, Rucola, Grana, Olio)	€ 13,00	€ 16,00
Calzone Reale (Mozzarella, Branzi, dopo cottura: Insalata, Crudo, Grana)	€ 13,00	€ 16,00
Gran vesuvio (Mozzarella, Friarielli, dopo cottura: Crema di bufala, Salmone affumicato, Scorza di limone, Olio)	€ 14,00	€ 17,00

Per ogni aggiunta può variare il prezzo da 1,00 € a 2,50 €

LE PIZZE

Le nuove proposte bianche

	Napoletana	con farina di riso senza glutine
Italia (Crema di bufala, Mozzarella fior di latte, Bresaola, Rucola, Grana, Olio extra vergine d'oliva)	€ 15,00	€ 18,00
Roma (Mozzarella fior di latte, Olive, Cuori di carciofi, Capperi, Pomodorini secchi, Origano)	€ 13,00	€ 16,00
Schiaccianoci (Mozzarella fior di latte, Brie , Speck, Granella di noci)	€ 14,00	€ 17,00
Ortomare (Crema di zucchine, Mozzarella fior di latte, Salmone affumicato, Scorza di limone grattugiata, Crema di bufala)	€ 14,50	€ 17,50
Genuina (Pomodorini rossi, Mozzarella fior di latte, Cornicione ripieno di Ricotta, Olio extra vergine d'oliva, Basilico fresco)	€ 12,50	€ 15,50
Ficata (Mozzarella fior di latte, Prosciutto crudo, crema di bufala, Confettura di fichi, Rucola fresca)	€ 14,50	€ 17,50
Tropea (Mozzarella fior di latte, Cipolla rossa stufata, Tonno al naturale, Pomodori secchi, Olive, Capperi, Origano)	€ 14,50	€ 17,50
Salsiccia e Friarielli (Crema di Burrata, Scamorza, Salsiccia, Friarielli, Grana, Olio extra vergine d'oliva)	€ 14,00	€ 17,00
Santiago (Mozzarella fior di latte, Scamorza, Crema di zucchine, Speck croccante)	€ 13,50	€ 16,50
Pistacchio e Mortadella (Crema di Pistacchi, Mozzarella fior di latte, Mortadella, Crema di bufala, Granella di Pistacchio, Olio extra vergine d'oliva, Basilico fresco)	€ 15,50	€ 18,50
Cacio e Porcini (Crema di Cacio e Pepe, Mozzarella fior di latte, Porcini, Grana padano, Olio extra vergine d'oliva, Basilico fresco)	€ 13,00	€ 16,00
Crema di zucca e guanciale (Crema di bufala, mozzarella fior di latte, Crema di zucca, Guanciale, Olio extra vergine d'oliva, Basilico fresco)	€ 14,00	€ 17,00

Per ogni aggiunta può variare il prezzo da 1,00 € a 2,50 €

CAFFETTERIA

Caffè	2,00
Caffè Corretto	2,50
Caffè Decaffeinato	2,50
Caffè Decaffeinato Corretto	3,00
Cappuccino	3,50
Tè e tisane	4,00
Punch (Arancia e Mandarino)	3,50
Bombardino	7,00
Irish Coffee	8,00

BEVANDE

Acqua Gassata Depurata alla Spina 1 litro	2,00
Acqua Naturale Depurata alla Spina 1 litro	2,00
Coca Cola, 7UP alla spina	4,00
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Estathé in Lattina 330 ml	4,00
Coca Cola in bottiglia 1 litro	9,00
Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1/4 l	4,00
Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1/2 l	7,00
Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1 l	13,00

Coperto **€ 3,00**

Attenzione: tutti i prodotti possono, in caso di necessità, essere soggetti a procedure di congelamento/abbattimento. Per ulteriori informazioni, rivolgersi al personale di sala.

l'Oster
Bif & Beef

www.loster.it