

gli antipasti

+	polenta e sopressa veneta DOP ai ferri *allergen free	5,00
	salumi dell'osteria e verdure in agrodolce Cascina Fiume - Rarò Shop *allergen free	5,00
	luccio in saor *pesce, glutine, uovo	5,00
	sandwich al baccalà mantecato, pomodoro verde e burrata *glutine, latticini, pesce	6,00
	vellutata di zucca allo zenzero e rosmarino con mandorle tostate *frutta secca	5,00
	soufflé asiago, porcini e lardo nostrano *glutine, latticini	5,00
+	degustazione formaggi nostrani "Azienda Agricola Claudio Nardini" - Cavanella Po - Adria *latticini	8,00

*allergeni



i primi piatti

+	"pasta e fasoì" subiotini *glutine, sedano, uovo	8,00
	pappardelle "ai Trani" con salsiccia e funghi di bosco *glutine, sedano, uovo	8,00
	pappardelle al ragù di carne *glutine, sedano, uovo	8,00
	pappardelle al ragù di faraona e crema di carciofi *glutine, sedano, uovo	9,00
	"bigoi de bassàn" in salsa di sarde *glutine, pesce, frutta a guscio	9,00
	pappardelle cacio e pepe con guanciale e radicchio di Lusìa *glutine, sedano, uovo, latticini	9,00
	maccheroni al torchio con salsiccia, crema di robiola e curry *glutine, latticini	9,00
	tagliatelle "Pasta Molto Bene az. Agricola Fracasso" con salsa di noci Valier *glutine, frutta a guscio, latticini	8,00

+
*
La proposta dell'osteria

*allergeni



la risotteria

- minimo due persone -

+

risotto alla zucca *sedano, latticini	9,00
risotto ai fegadini *sedano, latticini	9,00
risotto alla salsiccia nostrana *sedano, latticini	9,00
risotto alla trippa *latticini	9,00
risotto di mare mantecato all'olio EVO *pesce	10,00
risotto al radicchio di stagione *latticini	9,00

*

La proposta dell'osteria

+

*allergeni



i secondi piatti

	cotechino nostrano, fasoi in potacin e polenta	10,00
	*glutine, sedano	
+	guancia di manzo in umido con polenta	10,00
	*sedano	
	la nostra "Tar Tar" al worcester, senape e capperi con valluto al Gin Mare	16,00
	*allergen free	
	filetto di manzo al pepe verde	15,00
	*latticini	
	filetto di manzo all'aceto balsamico di Modena DOP	15,00
	*glutine	
	filetto di manzo con riduzione al vermouth di Quagliarini	16,00
	*glutine	
	fegato alla veneziana e polenta	10,00
	*allergen free	
	trippa alla parmigiana	10,00
	*sedano, latticini	
	baccalà alla polesana con polenta	14,00
	*pesce, glutine	
+	seppie e piselli con polenta	14,00
	*pesce	
	luccio in saor	9,00
	*glutine, pesce, frutta a guscio	

*allergeni



burgheria gourmet

il classico

hamburger di scottona, bacon croccante, insalata gentile, scamorza affumicata, salsa BBQ

*glutine, uovo, latticini

9,00

il mantecato

baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata, fetta di pomodoro, misticanza

*glutine, uovo, latticini, pesce

10,00

nudo e crudo

tartare di filetto di manzo condita con worcester, capperi, pimento, misticanza, senape tradizionale, chips di parmigiano

*glutine, uovo, latticini

13,00

a pranzo dalla nonna

cotechino nostrano, erbette cotte, emmenthal, senape di Digione, indivia belga

*glutine, uovo, latticini

10,00

sette chili in sette giorni

mozzarella di bufala, melanzane e pomodoro alla griglia, salsa basilico

*glutine, uovo, latticini

9,00



oslo 2

pane integrale con mix di avena, semi di lino, di girasole, sesamo e chia
trancio di salmone in crosta di mandorle, iceberg, ricotta affumicata, finocchio al burro, maionese all'arancia

*glutine, uovo, latticini, pesce

12,00

capa santa

noci di capesante all'olio evo al cacao, salsa all'aneto e limone, rucola

*glutine, uovo, latticini

11,00



veggie forever

pane integrale con mix di avena, semi di lino, di girasole, sesamo e chia
hamburger di ceci, julienne di carote, pomodori secchi, cipolla caramellata, maionese di soia

*glutine

9,00

*allergeni



i dolci

+	tiramisù *glutine, uovo, latticini	5,00
	zuppa inglese *glutine, uovo, latticini	5,00
	panna cotta al caramello, frutti di bosco, cioccolato *glutine, latticini	5,00
	brazadea polesana *glutine, uovo, latticini	5,00
	torta di ricotta con mandorle e amaretti *glutine, uovo, latticini	5,00
	cheesecake del giorno *glutine, latticini	5,00
	crema al mascarpone, ricotta al cioccolato e croccante di nocciole *glutine, latticini	5,00

+

*allergeni



i vini

bianchi

Lugana Doc Az. Agr. Ottella	15,00
Soave Classico Monte Fiorentine Doc Az. Agr. Cà Rugate	17,00
Gewurztraminer Cantina produttori Kössler	18,00
Muller Thurgau Cantina Roeno	18,00
Chardonnay IGT Soc. Agr. Sutto	14,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Az. Agr. Umani Ronchi	14,00
Greco di Tufo De Falco Vini	15,00
Fiano di Avellino De Falco Vini	15,00
Ribolla Gialla Az. Agr. Ronco dei Tassi	16,00
Sauvignon Collio Doc Az. Agricola Specogna	18,00
Grillo Doc Az. Agr. Firriato	15,00
Pecorino Terre di Chieti IGT Az. Agr. Agriverde	14,00
Babylon IGT Az. Agr. Umani Ronchi	14,00
Vigor IGT Az. Agr. Umani Ronchi	15,00
Maremma Toscana Vermentino Doc Soc. Agr. Terenzi	15,00

rossi

Merlot Isonzo Friuli Az. Agr. Ronco dei Tassi	14,00
Pinot Nero Cantina produttori Kössler	16,00
Morellino di Scansano Riserva Soc. Agr. Terenzi	18,00
Teroldego Rotaliano Az. Vinicola F.lli Dorigati	16,00
Notte di Galileo Riserva Cantina Colli Euganei	20,00
Valpolicella Classico Az. Agr. Cà Rugate	15,00
Valpolicella Ripasso Az. Agr. Cà Rugate	21,00
Nero d'Avola IGT Bio Abazia Santa Anastasia	14,00
Enantio Valdadige Doc Cantina Roeno	22,00
Bonarda Vivace Az. Agr. Sopralerighe	13,00
Chianti DOCG Castello di San Sano	16,00
Sassoner Merlot Doc Zanovello Cà Lustra	22,00
Montepulciano d'Abruzzo Cantina Zaccagnini	16,00
Primitivo Puglia IGT Az. Agr. A. Mano	14,00
Lacrima di Morro d'Alba Az. Agr. Umani Ronchi	15,00
Syrah IGT Az. Agr. Firriato	15,00
Amarone della Valpolicella Doc Az. Agr. Cà Rugate	50,00

bollicine

Prosecco Colmolina Millesimato Doc Az. Agr. Merotto	15,00
Prosecco Sup. Primavera di Barbara DOCG Az. Agr. Merotto	18,00
Fulvio Beo Metodo Classico Az. Agr. Cà Rugate	22,00
Amedeo Lessini Durello Riserva Az. Agr. Cà Rugate	32,00
Franciacorta Brut Blanc de Blanc Cavalleri	35,00
Franciacorta Brut Satin Millesimato DOCG Mirabella, Le Marchesine	30,00

vino della casa

Vino sfuso 1/4L	4,00
Vino sfuso 1/2L	6,00
Vino sfuso 1L	9,00

birra alla spina

Heineken 0,25L	3,00
Heineken 0,50L	5,00
birra del mese - chiedi all'oste -	



featured burger

Rosso di sera, bianco a mezzodi

Hamburger di manzo, crema di acciughe, fagiolini nostrani, ricotta affumicata, marmellata di fichi

*glutine, uovo, latticini, pesce.

10,00



Birra consigliata: Mort Subite Witte Lambic

Una birra non filtrata che dal primo sorso seduce con il suo splendido colore soleggiato, il suo sapore fresco e fruttato e le sue sfumature aromatiche di coriandolo e curaçao.

Piccola: 4,00€

Media: 6,00€

+

trani

OSTERIA BURGHERIA COCKTAIL



+

trani

OSTERIA BURGHERIA COCKTAIL

