

OSTERIA
 DON
DIN **DAN**

Benvenuti

*Menù Autunnale
2026*

**NEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO
ESSERE PRESENTI
IN TRACCE I SEGUENTI ALLERGENI**
(Dir. 2003/89/CE-Regolamento UE 1169/2011)

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2 UOVA** e prodotti a base di uova.
- 3 SOIA** e prodotti a base di soia.
- 4 SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 5 LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 6 FRUTTA A GUSCIO**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
- 7 ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.
- 8 LUPINI** e prodotti a base di lupini.
- 9 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.**
- 10 CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei.
- 11 PESCE** e prodotti a base di pesce.
- 12 MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.
- 13 SENAPE** e prodotti a base di senape.
- 14 SEDANO** e prodotti a base di sedano.

Menù Bambini

fino ai 10 anni

Risotto giallo Allergeni: 1-5-9-14	€ 10
Pasta al pomodoro Allergeni: 1-2-5-14	€ 8
Pasta al pesto Allergeni: 1-2-5-6-7	€ 8
Pasta in bianco Allergeni: 1-2-5	€ 8
Cotoletta alla milanese con patatine fritte Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 7	€ 12
Gelato 2 palline Allergeni: 5	€ 3
Menù completo Primo, secondo con contorno e dolce	€ 20

** Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Segnalare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala.

Antipasti

Alici marinate € 8

Allergeni: 1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Vino consigliato: Franciacorta - Cantina Vezzoli

Tagliere di salumi d'oca con giardiniera di stagione dello chef € 15

Allergeni: 1, 9, 14

Vino consigliato: Refosco - Cantina Di Lenardo

Tagliere di salumi classici con giardiniera di stagione dello chef € 13

Allergeni: 1, 9, 14

Vino consigliato: Dolcetto d'Alba - Cantina Adriano

Tagliere di formaggi con confetture e mieli € 13

Allergeni: 1, 4, 5, 6, 7, 9

Vino consigliato: Tramarossa syrah - Cantina Paladin

Mondeghili della tradizione accompagnato dalla sua salsa verde € 8

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 9, 1

Vino consigliato: Barbera d'Alba - Cantina Adriano

Sformatino morbido di zucca e salsiccia con fonduta di parmigiano € 10

Allergeni: 1, 2, 5, 9

Vino consigliato: Valentino Cuvée Brut - Cantina Paladin

Tentacolo di polpo fritto al cocco su salsa yougurt lime e menta € 13

Allergeni: 1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12

Vino consigliato: Prosecco - Cantina Marsuret

**Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Segnalare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala.

Coperto € 2,50

Paste

Bigoli al ragù di cervo

€ 16

Allergeni: 1, 2, 9, 11, 13

Vino consigliato: Rosso Montalcino - Cantina Sasso di sole

Tonnarelli al ragù di porro, salsiccia e castagne

€ 16

Allergeni: 1, 2, 5, 9

Vino consigliato: Tramarossa syrah - Cantina Paladin

Panciotti gamberi e capesante, la sua bisque su spuma di scamorza affumicata

€ 17

Allergeni: 1, 2, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13

Vino consigliato: Valentino Cuvée Brut - Cantina Paladin

Plin della tradizione con sugo d'arrosto e salvia

€ 15

Allergeni: 1, 2, 5, 9, 14

Vino consigliato: Bonarda - Monterucco

**Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Segnalare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala.

Risotti

Risotto alla milanese con ossobuco e gremolada € 23

Allergeni: 1, 5, 9, 14 Vino consigliato: Tramarossa syrah - Cantina Paladin

Risotto alla bottarga, gin al limone del Garda e zest di limone € 16

Allergeni: 1, 5, 9, 10, 11, 12, 14 Vino consigliato: Lugana - Cantina Allegrini

**Risotto alla crema di zucca,
amaretto sbriciolato e perle di aceto balsamico** € 15

Allergeni: 1, 5, 9, 14 Vino consigliato: Bonarda - Monterucco

Risotto ai funghi porcini e riduzione di aceto balsamico al tartufo € 17

Allergeni: 1, 5, 14 Vino consigliato: Dolcetto d'Alba - Adriano

**Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Segnalare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala.

Secondi

Stinco di maiale alla birra su mantecato alla zucca € 19

Allergeni: 1, 5, 9, 14

Vino consigliato: Barbera d'Alba - Adriano

Tataki di tonno rosso € 22

Allergeni:

Vino consigliato: Lugana - Cantina Allegrini

Orecchia d'elefante alla milanese € 22

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 7

Vino consigliato: Bonarda - Monterucco

Fritto misto € 20

Allergeni: 1, 4, 6, 7, 10, 11, 12

Vino consigliato: Prosecco - Marsuret

Filetto con funghi porcini trifolati € 22

Allergeni: 1

Vino consigliato: Refosco Peduncolo rosso - Cantina Di Lenardo

**Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Segnalare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala.

Contorni

Insalata mista

Allergeni: 1-14

€ 4

Patatine fritte

Allergeni: 1-4-6-7

€ 4

Patate al forno

Allergeni: 1-4-6-7

€ 5

Verdure grigliate di stagione

Allergeni: 1-4-6-7-14

€ 5

Funghi trifolati

Allergeni: 1-4-6-7

€ 6

**Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Segnalare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala.

Dolci

Tiramisù dello Chef

€ 6

Allergeni: 1-2-5-6

Vino consigliato: Passito - Cantina Di Lenardo

Cheesecake dello Chef

€ 6

Allergeni: 1-5-6-11

Vino consigliato: Passito - Cantina Di Lenardo

Panna cotta alla liquirizia con panna dello Chef

€ 6

Allergeni: 1-5-8-11

Vino consigliato: Passito - Cantina Di Lenardo

Panna cotta con top di:

caramello/frutti di bosco/cioccolato e pistacchi

€ 5

Allergeni: 1-5-6-11

Vino consigliato: Moscato - Cantina Monterucco

Dolce del giorno dello Chef

€ 5

Allergeni: 1-2-4-5-6-7-9-11

Vino consigliato: Moscato - Cantina Monterucco

Tartufo bianco o nero

€ 6

Delizia al limone

€ 6

Tortino al cioccolato con cuore caldo

€ 6

Gelato 3 palline (crema, limone, cioccolato, nocciola, fragola)

€ 5

Sorbetto al limone

€ 5

Sorbetto: Spritz | Campari | Mirto | Aperol

€ 6

Mono Sacher GLUTEN FREE

€ 6

Crema catalana GLUTEN FREE

€ 6

Lemon tart GLUTEN FREE

€ 6

Vini

Bianco / Rosso sfuso 1 lt.	€ 11
Bianco / Rosso sfuso 1/2 lt.	€ 7
Bianco / Rosso sfuso 1/4 lt.	€ 4
Prosecco Valdobbiadene extra Dry Soller - Cantina Marsuret	€ 19
Valentino Cuvée Brut - Cantina Paladin	€ 23
Franciacorta Brut SA - Cantina Vezzoli	€ 30
Gutturnio - Cantina Vicobarone selezione vivace	€ 16
Barbera d'Alba - Cantina Adriano	€ 16
Bonarda O. PV. Vigna il Modello - Cantina Monterucco	€ 15
Dolcetto d'Alba - Cantina Adriano	€ 19
Refosco Peduncolo rosso - Cantina Di Lenardo	€ 18
Rosso Montalcino - Cantina Sasso di sole	€ 30
Valpolicella - Cantina Allegrini	€ 19
Capezzana carmignano - Villa di Capezzana	€ 40
Lodolaio Chianti Classico riserva - Cantina Castelvechi	€ 40
Tramarossa syrah - Cantina Paladin	€ 19
Sunnae Cerasuolo d'Abruzzo (Rosè) - Tenuta del Priore	€ 16
Falanghina Beneventano Vico R - Cantina Nativ	€ 18
Fiano Nativ di Avellino Docg - Cantina Nativ	€ 24
Lugana - Cantina Allegrini	€ 19
Vermentino Gemellae - Cantina Gallura	€ 16
Verdicchio Matelica Valbona - Cantina Belisario	€ 15
Gewürztraminer - Cantina Ritterhof	€ 25
Ortrugo (frizzante)	€ 17
Segreto BIO (frizzante) - Cantina Ronco	€ 16
Moscato Oltrepò I Primi Fiori - Cantina Monterucco	€ 13
Passito the cookies ml.500 - Cantina Di Lenardo	Calice € 5

Bevande

Acqua Gaverina naturale o gassata da 75 cl	€ 2,80
Bibite in lattina	€ 3,50
Birra in bottiglia 33 cl.	€ 4,00
Birra in bottiglia 66 cl.	€ 6,00
Caffè	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,50

Amari Liquori e Distillati

Limoncello / Liquirizia / Mirto	€ 4
Averna / Amaro del capo / Montenegro / Fernet / Lucano Braulio / Di Saronno / Gefferson / Zucca / Vecchia Romagna	€ 5
Grappa limousin Francoli	€ 6
Grappe di moscato o barricata Mazzetti	€ 6
Whisky Jack Daniel's / Chivas / Johnnie walker / Black label	€ 6
Whisky Laphroaig / Rhum Don Papa	€ 7
Amaro zero	€ 4
Lucano zero	€ 4