

**OSTERIA**



**DON**



**DIN**



**DAN**

*Benvenuti*

*Menù Invernale  
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.

# Antipasti

<b>Alici marinate</b>	€ 8
Allergeni: 1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12    Vino consigliato: Franciacorta - Vezzoli	
<b>Tagliere di salumi d'oca con giardiniera di stagione dello chef</b>	€ 15
Allergeni: 1, 9, 14    Vino consigliato: Refosco - Di Leonardo	
<b>Tagliere di salumi classici con giardiniera di stagione dello chef</b>	€ 13
Allergeni: 1, 9, 14    Vino consigliato: Dolcetto d'Alba - Adriano	
<b>Tagliere di formaggi con confetture e mieli</b>	€ 13
Allergeni: 1, 4, 5, 6, 7, 9    Vino consigliato: Tramarossa syrah - Cantina Paladin	
<b>Mondeghili della tradizione accompagnato dalla sua salsa verde</b>	€ 8
Allergeni: 1, 2, 4, 5, 9, 14    Vino consigliato: Barbera d'Alba - Adriano	
<b>Polpettine di baccalà mantecato su humus di ceci</b>	€ 10
Allergeni: 1, 2, 5, 9, 10, 11, 12, 13    Vino consigliato: Prosecco	
<b>Tartare di manzo</b>	€ 15
Allergeni: 9, 10, 11, 12, 13    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.

**Coperto € 2,50**

# Paste

**Spaghettoni quadrati alla milanese con rivisitato di gremolada** € 14

Allergeni: 1, 2, 5, 9, 10, 11, 12, 13    Vino consigliato: Lugana - Cantina Allegrini

**Tagliatelle al ragù di cinghiale** € 16

Allergeni: 1, 2, 9, 14    Vino consigliato: Barbera d'Alba - Adriano

**Bauletti all'astice su crema di burrata e olio al prezzemolo** € 17

Allergeni: 1, 2, 5, 9, 10, 11, 12, 13    Vino consigliato: Vermentino Gemellae - Cantina Gallura

**Gnocchetti alla patata viola  
su fonduta di Gorgonzola e granella di nocciole tostate** € 14

Allergeni: 1, 2, 5, 6    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.*

# Risotti

**Risotto alla milanese con ossobuco e gremolada** € 21

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

**Risotto al nero di seppia e verde di zuccina** € 15

Allergeni: 1, 2, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14    Vino consigliato: Lugana - Cantina Allegrini

**Risotto allo zafferano, gocce di gorgonzola e polvere di liquirizia** € 15

Allergeni: 1, 5, 9, 14    Vino consigliato: Gewürztraminer - Cantina Ritterhof

**Risotto chevre di capra, cipollotto candito e granella di pistacchio** € 16

Allergeni: 1, 5, 9, 14    Vino consigliato: Falanghina Beneventano Vico R - Cantina Nativ

*\*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

<b>Filetto di manzo con insalata di puntarelle</b>	<b>€ 20</b>
Allergeni: 6, 7, 8    Vino consigliato: Refosco Peduncolo rosso - Cantina Di Lenardo	
<b>Manzetta all'olio su crema di topinambur</b>	<b>€ 20</b>
Allergeni: 5, 9, 14    Vino consigliato: Tramarossa syrah - Cantina Paladin	
<b>Trancio di salmone agli agrumi su cimetta di rapa saltata</b>	<b>€ 19</b>
Allergeni: 9, 10, 11, 12, 13    Vino consigliato: Lugana - Cantina Allegrini	
<b>Orecchia d'elefante alla milanese</b>	<b>€ 21</b>
Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 7    Vino consigliato: Bonarda - Monterucco	
<b>Fritto misto</b>	<b>€ 20</b>
Allergeni: 1, 4, 6, 7, 10, 11, 12    Vino consigliato: Prosecco - Marsuret	
<b>Tagliata di manzo su letto di rucola, scaglie di grana e riduzione di vino rosso</b>	<b>€ 19</b>
Allergeni: 5, 9    Vino consigliato: Gutturnio - Vicobarone selezione vivace	

*\*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

<b>Insalata mista</b> Allergeni: 1-14	€ 4
<b>Patatine fritte</b> Allergeni: 1-4-6-7	€ 4
<b>Patate al forno</b> Allergeni: 1-4-6-7	€ 5
<b>Verdure grigliate di stagione</b> Allergeni: 1-4-6-7-14	€ 5

*\*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

<b>Tiramisù dello Chef</b>	€ 6
Allergeni: 1-2-5-6	
Vino consigliato: Passito	
<b>Cheesecake dello Chef</b>	€ 6
Allergeni: 1-5-6-11	
Vino consigliato: Passito	
<b>Panna cotta alla liquirizia con panna dello Chef</b>	€ 6
Allergeni: 1-5-8-11	
Vino consigliato: Passito	
<b>Panna cotta con top di: caramello/frutti di bosco/passion fruit/cioccolato</b>	€ 5
Allergeni: 1-5-6-11	
Vino consigliato: Moscato	
<b>Dolce del giorno dello Chef</b>	€ 5
Allergeni: 1-2-4-5-6-7-9-11	
Vino consigliato: Moscato	
<b>Semifreddi all'Amaro del Capo</b>	€ 6
Allergeni: 1-2-4-5-6-7-9-11	
Vino consigliato: Passito	
<b>Gelato 3 palline (crema o limone o nocciola)</b>	€ 5
<b>Sorbetto al limone</b>	€ 5
<b>Semifreddo croccante all'amarena</b>	€ 6
<b>Mono Sacher GLUTEN FREE</b>	€ 6
<b>Mono Cheesecake GLUTEN FREE</b>	€ 6
<b>Mango e cocco GLUTEN FREE VEGANO</b>	€ 6
<b>Meringata</b>	€ 6

# Vini

<b>Bianco / Rosso sfuso 1 lt.</b>	<b>€ 11</b>
<b>Bianco / Rosso sfuso 1/2 lt.</b>	<b>€ 7</b>
<b>Bianco / Rosso sfuso 1/4 lt.</b>	<b>€ 4</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene extra Dry Soller</b> - <i>Cantina Marsuret</i>	<b>€ 18</b>
<b>Franciacorta Brut SA</b> - <i>Cantina Vezzoli</i>	<b>€ 30</b>
<b>Gutturnio</b> - <i>Cantina Vicobarone selezione vivace</i>	<b>€ 16</b>
<b>Barbera d'Alba</b> - <i>Cantina Adriano</i>	<b>€ 16</b>
<b>Bonarda O. PV. Vigna il Modello</b> - <i>Cantina Monterucco</i>	<b>€ 13</b>
<b>Dolcetto d'Alba</b> - <i>Cantina Adriano</i>	<b>€ 18</b>
<b>Refosco Peduncolo rosso</b> - <i>Cantina Di Lenardo</i>	<b>€ 18</b>
<b>Rosso Montalcino</b> - <i>Cantina Sasso di sole</i>	<b>€ 30</b>
<b>Valpolicella</b> - <i>Cantina Allegrini</i>	<b>€ 17</b>
<b>Capezzana carmignano</b> - <i>Villa di Capezzana</i>	<b>€ 40</b>
<b>Lodolaio Chianti Classico riserva</b> - <i>Cantina Castelvechi</i>	<b>€ 40</b>
<b>Tramarossa syrah</b> - <i>Cantina Paladin</i>	<b>€ 19</b>
<b>Sunnae Cerasuolo d'Abruzzo (Rosè)</b> - <i>Tenuta del Priore</i>	<b>€ 16</b>
<b>Falanghina Beneventano Vico R</b> - <i>Cantina Nativ</i>	<b>€ 18</b>
<b>Fiano Nativ di Avellino Docg</b> - <i>Cantina Nativ</i>	<b>€ 24</b>
<b>Lugana</b> - <i>Cantina Allegrini</i>	<b>€ 17</b>
<b>Vermentino Gemellae</b> - <i>Cantina Gallura</i>	<b>€ 15</b>
<b>Verdicchio Matelica Valbona</b> - <i>Cantina Belisario</i>	<b>€ 14</b>
<b>Gewürztraminer</b> - <i>Cantina Ritterhof</i>	<b>€ 25</b>
<b>Ortrugo (frizzante)</b>	<b>€ 17</b>
<b>Segreto BIO (frizzante)</b> - <i>Cantina Ronco</i>	<b>€ 16</b>
<b>Moscato Oltrepò I Primi Fiori</b> - <i>Cantina Monterucco</i>	<b>€ 13</b>
<b>Passito the cookies ml.500</b> - <i>Cantina Di Lenardo</i>	<b>Calice € 5</b>

# Bevande

Acqua Gaverina naturale o gassata da 75 cl	€ 2,50
Bibite in lattina	€ 3,00
Birra in bottiglia 33 cl.	€ 3,50
Birra in bottiglia 66 cl.	€ 5,00
Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00

# Amari Liquori e Distillati

Limoncello / Liquirizia / Mirto	€ 4
Avena / 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