



MENU' DELLA SETTIMANA

MENU' A 7 PORTATE

(DUE ANTIPASTI, DUE PRIMI PIATTI, SECONDO PIATTO, FORMAGGIO, DOLCE)

EURO 65 PER PERSONA

SFORMATO DI RICOTTA E INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE (3,7)

TARTARA DI MANZO DELL'OSTERIA (6)

SPAGHETTINI DEL PASTIFICIO MARTELLI ALLA SALSA DI POMODORO ARROSTO (1)

RISETTO ALLE LUMACHE IN BURGUGNONE (1,3,7,9,14)

POLPETTONE TRADIZIONALE E MAIONESE ALLA SALSA DI SOIA (1,3,6,7,9)

FORMAGGIO DELLA SETTIMANA (7)

CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO (1,3,7)



MENU' A 5 PORTATE

(ANTIPASTO, PRIMO PIATTO, SECONDO PIATTO, FORMAGGIO, DOLCE)

EURO 45 PER PERSONA

SFORMATO DI RICOTTA E INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE (3,7)

OPPURE

TARTARA DI MANZO DELL'OSTERIA (6)

SPAGHETTINI DEL PASTIFICIO MARTELLI ALLA SALSA DI POMODORO ARROSTO (1)

OPPURE

RISETTO ALLE LUMACHE IN BURGUGNONE (1,3,7,9,14)

POLPETTONE TRADIZIONALE E MAIONESE ALLA SALSA DI SOIA (1,3,6,7,9)

FORMAGGIO DELLA SETTIMANA (7)

CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO (1,3,7)



MENU' 3 PORTATE
(ANTIPASTO, PRIMO PIATTO, DOLCE)

EURO 35 PER PERSONA

SFORMATO DI RICOTTA E INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE (3,7)

OPPURE

TARTARA DI MANZO DELL'OSTERIA (6)

SPAGHETTINI DEL PASTIFICIO MARTELLI ALLA SALSA DI POMODORO ARROSTO (1)

OPPURE

RISETTO ALLE LUMACHE IN BURGUGNONE (1,3,7,9,14)

CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO (1,3,7)

MENÚ VEGETARIANO
(ANTIPASTO, PRIMO PIATTO, SELEZIONE DI FORMAGGI E DOLCE)

EURO 45 PER PERSONA

SFORMATO DI RICOTTA E INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE (3,7)

SPAGHETTINI DEL PASTIFICIO MARTELLI ALLA SALSA DI POMODORO ARROSTO (1)

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI ED AFFINATI DA NOI

CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO (1,3,7)



EXTRA MENU'

SELEZIONE DEI SALUMI FATTI A MANO IN OSTERIA (12)	EURO 30
SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E AFFINATI DA NOI (7)	EURO 30
SELEZIONE MISTA DI SALUMI E FORMAGGI (7,12)	EURO 50

“FUTURA” BISTECCA ALLA FIORENTINA ALLA BRACE

CONTROLLARE LA LAVAGNA PER VARIE PEZZATURE E PREZZI

COPERTO	EURO 2
CAFFE'	EURO 2
VINO AL BICCHIERE	EURO 6
LIQUORI	EURO 5
ACQUA NATURALIZZATA	EURO 1



LISTA DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi