

**VOLUMEDUE**

burgeria birreria osteria



## *Antipasti*

### **TAGLIERE DELL'OSTERIA**



Tagliere di Crudo di Montagnana 24 mesi con stracciatella artigianale PURO LATTE  
3-7-10

€11,5

### **ZUPPA DI CIPOLLA**



Zuppa di cipolle gratinate con parmigiano al foro  
13-14

€8,5

## *Primi*

### **GNOCCHI ALLA BOLOGNESE**

Gnocchi di patate con ragù alla bolognese  
3-7-8-10-14

€11,5

### **SPAGHETTI AGLIO, OLIO E BOTTARGA**

Spaghetti, aglio, olio, peperoncino, bottarga e pan fritto  
8-11-13

€15

### **CREMA DI CAROTE, ZUCCA E ZENZERO**

Crema di carote, zucca e zenzero con crostoni di pane speziato  
2,8,13

€10

### **LASAGNA DI VERDURE AUTUNNALI**

Lasagna all'uovo con verdure di stagione  
8,10,14

€11

## *Le Tartare*

### **TARTARE DI CAVALLO**

Tartare di cavallo olio, sale e pepe, scaglie di grana e rucola. Servito con crostoni di pane  
3-8-14

€19

### **BATTUTA DI FASSONA**

Battuta di fassona piemontese 180gr piemontese condita con olio sale e pepe

€16

### **TARTARE DI FASSONA**

Battuta di fassona piemontese 180gr ai 18 ingredienti, senape in grani e crostoni di pane caldo a parte  
3-8-10-11-13

€18

### **TARTARE DI BOSCO**

Battuta di fassona piemontese 120gr condita crema di porcini, tuorlo d'uovo, scaglie di grana e porcini fritti.  
Servito con crostoni di pane  
8-10-11-14

€16





## Secondi

<b>BOCCONCINI DI POLLO</b> 	€14
Riso basmati con petto di pollo e verdure al forno	
<b>SPEZZATINO CON POLENTA</b> 	€15,5
Spezzatino di manzo con polenta morbida 2	
<b>STINCO ALLA GUINNESS</b>	€19
Stinco di maiale alla Guinness con patate al forno 2-3-13	
<b>TOMINO ALLA PIASTRA</b> 	€15
Tomino alla piastra, funghi trifolati nostrani e polenta 14	
<b>VIOLET</b>	€14
Pane artigianale, buger vegetale alla barbabietola, cappuccio viola fermentato e salsa al gorgonzola 8-12-14	
<b>PULLED POLLO</b>	€14
Pane artigianale, pulled di pollo, cappuccio fermentato, asiago, insalata, pomodoro e salsa burger 3-8-11-12-13-14	
<b>FILETTO DI PATANEGRA ALLA PIASTRA</b> 	€17,8
Filetto di patanegra alla piastra servito con patate al forno	
<b>FILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLA PIASTRA</b> 	€25
Filetto di manzo irlandese alla piastra servito con patate al forno	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> 	€17,5
Tagliata di roastbeef irlandese servita con patate al forno	
<b>COSTATE</b>	€6/etto
Costata di razza limousine, circa 600gr	
<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b> 	€7/etto
La Bistecca alla fiorentina di razza limousine, 1300g circa.	

## Contorni

<b>PISELLI IN TECIA</b>	€5
<b>PATATE AL FORNO</b>	€5
<b>VERDURE AL FORNO</b>	€5
<b>PATATINE FRITTE</b>	€5

**COPERTO €1,00**



Gluten free



Vegetariano



No lattosio



Vegano





## *Insalatone*

<b>CLASSICA</b>	<b>€6.5</b>
Insalata mista, carote e pomodorini Mele, ricotta, funghi sott'olio <b>€1,00</b> ad ingrediente Tonno, miele <b>€1,50</b> ad ingrediente Stracciatella artigianale, noci, radicchio, salmone, sfilacci, glassa di balsamico <b>€2,00</b> ad ingrediente	
<b>AUTUNNO</b>	<b>€11</b>
Insalata mista, zucca al forno, noci, ricotta fresca e miele 1,14	
<b>FIT</b>	<b>€12</b>
Insalata mista, rucola, sfilacci di cavallo, grana e glassa di balsamico 14	
<b>SALMONCINA</b>	<b>€12,5</b>
Insalata mista, salmone affumicato, mele, stracciatella e radicchio spadone 11,14	
<b>CAESAR + POLLO</b>	<b>€14</b>
Insalata mista, salsa caesar, grana a scaglie, crostini di pane e tagliata di pollo cbt e bacon croccante 10,14	

## *DOLCI FATTI IN CASA*

<b>TIRAMISÙ DELLA CASA</b>	<b>€6</b>
8-10-14	
<b>CREMA CATALANA AL CIOCCOLATO</b> 	<b>€6</b>
10-14	
<b>TIRAMISÙ AL PISTACCHIO CON GRANELLE CROCCANTI</b>	<b>€7</b>
1-8-10-14	
<b>TARTELLETTA CON CREMA DIPLOMATICA E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b>	<b>€6.5</b>
1-8-10-14	
<b>SORBETTO</b> 	<b>€4</b>
sorbetto alla frutta di stagione fatto in casa	

# *Legenda allergeni:*

- 1 frutta a guscio
- 2 sedano
- 3 senape
- 4 sesamo
- 5 molluschi
- 6 lupino
- 7 solfiti
- 8 glutine
- 9 crostacei
- 10 uova
- 11 pesce
- 12 arachidi
- 13 soia
- 14 latte

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento UE 1169/11 allegato II. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maîtres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non si verifichi una possibile contaminazione crociata. Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro che può essere richiesto al responsabile di sala. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20 °c.