

**VOLUMEDUE**

burgeria birreria osteria



## *Antipasti*

### **TAGLIERE DELL'OSTERIA**



€11,5

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

## *Primi*

### **GNOCCHI AL SUGO DI POMODORO**

€10

Gnocchi di patate con sugo di pomodoro  
8,10,14

### **CARBONARA DELL'OSTERIA**

€13

Mezzemaniche alla crema di uovo pastorizzato, pecorino romano e  
guanciale croccante  
8,10,14

### **PASTA E FAGIOLI**

€11

Pasta e fagioli della tradizione  
2,8,10,13,14

### **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**

€11,5

Tagliatelle all'uovo con ragù alla bolognese  
3-7-8-10-14

## *Le Tartare*

### **TARTARE DI TONNO ROSSO**

€18

Tartare di tonno rosso, yogurt greco, avocado, pomodoro ed erba cipollina  
11-13-14

### **BATTUTA DI FASSONA**

€16

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

### **TARTARE DI FASSONA**

€18

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

### **TARTARE ALLA MEDITERRANEA**



€19

Battuta di fassona piemontese 180gr condita con capperi, olive e pomodori secchi e cuore di burrata, senape in  
grani e crostoni di pane caldi a parte  
8-14





## Secondi

<b>BOCCONCINI DI POLLO</b> 	€14
Riso basmati con petto di pollo e verdure al forno	
<b>PORCHETTA DI MAIALE</b>	€17
Porchetta di maiale fatta in casa con rucola, grana e senape in grani 3-7-13	
<b>CAPRESE</b> 	€11
Pomodorini, burrata artigianale, olive e olio al basilico 8,14	
<b>INSALATA DI PIOVRA</b>	€16,5
Insalata di piovra fredda 2-5-9-11-13	
<b>UOVA FUNGHI E GRANA</b>	€12
Uova all'occhio con funghi e grana 10	
<b>TATAKI DI TONNO</b>	€18
Tataki di tonno, con salsa al sesamo e verdure di stagione 11,13	
<b>BAMBOORGER</b>	€14
Bun, burger, insalata, fontina, cipolla caramellata, bacon croccante e BBQ Servite con patate fritte 3-8-14	
<b>CHEESEBURGER</b>	€13,5
Bun artigianale, burger 200gr di manzo selezionato da Macelleria Favero, cheddar, provola affumicata, insalata, pomodoro e salsa burger. <b>Completalo aggiungendo il bacon croccante +1,50</b> 3-8-10-14	
<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>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b> 	€7/etto
La Bistecca alla fiorentina, 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 Pomodori secchi, ricotta, funghi sott'olio <b>€1,00</b> ad ingrediente Tonno, uova, miele <b>€1,50</b> ad ingrediente Stracciatella artigianale, noci, olive, salmone, sfilacci, glassa di balsamico <b>€2,00</b> ad ingrediente	
<b>TONNO</b>	<b>€10</b>
Insalata mista, olive, pomodorini, tonno e origano 11	
<b>SFILACCI</b>	<b>€12</b>
Insalata mista, pomodori secchi, olive, sfilacci di cavallo, grana e glassa di balsamico 14	
<b>MEDITERRANEA</b>	<b>€9</b>
Insalata mista, pomodori secchi, olive, stracciatella artigianale e origano 14	
<b>UOVA</b>	<b>€10</b>
Insalata mista, olive, uova sode, feta e salsa caesar 10	
<b>GRECA</b>	<b>€11</b>
Insalata mista, olive, cipolla marinata, feta, cetrioli, origano e salsa yougurt 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	
<b>CAESAR + SALMONE</b>	<b>€15</b>
Insalata mista, salsa caesar, grana a scaglie, crostini di pane e salmone affumicato cbt e bacon croccante 10,11,14	

## 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	



Gluten free



Vegetariano



Vegano

# *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.