

*Le farine utilizzate per Pizza (con lievito madre),
Pane e Primi sono integrali e macinate a pietra
dall' Azienda Agricola Pederzani*



I Sapori dell' Oste

*Se avete un' allergia o un' intolleranza alimentare
siete pregati di segnalarlo al personale di sala.*

Coperto € 1,50

PIZZE

(La pizza preparata con la farina di farro
si può farcire come tutte le altre
al prezzo maggiorato di 1,00 €.)

(Il pane è di nostra produzione
ed è cotto nel forno a legna)

normale maxi

MARGHERITA€5,00.....9,00
(Pomodoro, mozzarella) - (Tomato sauce, mozzarella)

BURSANA.....€7,50....13,00
(Pom., morbidona, tosone, parmigiano)
(Tom. sauce, morbidona, tosone and parmesan cheeses)

MORBIDONA.....€6,00....10,00
(Formaggio e pomodoro a km. 0) (Cheese and tomato km. 0)

BUFALA.....€8,00....14,00
(Pom., mozzarella di bufala, pomodori freschi, origano)
(Tomato sauce, buffalo mozz., fresh tomatoes, oregano)

BOSCAIOLA.....€8,00....14,00
(Pom., mozz., zola, funghi, cotto, peperoncino)
(Tomato sauce, mozz., blue cheese, mushrooms, ham,
hot pepper)

BISMARK.....€8,00....14,00
(Pom., mozz., uovo, speck) (Tom. sauce, mozz., egg, speck)

CRUDO di Parma (24/30 mesi)€9,00....15,00
(Pom., mozz., crudo) - (Tomato sauce, mozz., raw ham)

COTTO.....€6,00....11,00
(Pomodoro, mozz., cotto) - (Tomato sauce, mozz., ham)

COTTO E FUNGHI.....€6,50....12,00
(Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi)
(Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)

CAPRICCIOSA.....€8,00....15,00
(Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto, olive)
(Tom. sauce, mozz., mushrooms, artichokes, ham, olives)

4 STAGIONI.....€7,50....14,00
(Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto)
(Tomato sauce, mozz., mushrooms, artichokes, ham)

CRUDO RUCOLA e GRANA.€10,00....15,00
(Pomodoro, mozzarella, grana, rucola, crudo)
(Tom. sauce, mozz., parmesan cheese, rocket, raw ham)

CALZONE.....€6,00
(Pom., mozz., cotto) - (Tomato sauce, mozzarella, ham)

CALZONE FARCITO.....€8,00
(Pom., mozz., cotto, funghi, carciofi)
(Tomato sauce, mozz., ham, mushrooms, artichokes)

... segue Pizze

normale maxi

CALZONE del PIZZAIOLO...€10,00
(Pomodoro, mozzarella, scamorza, porcini, crudo)
(Tom. sauce, mozz., cheese, boletus, raw ham)

MAS - CALZONE.....€8,50....15,00
(Pom., mozz., brie, funghi champignon, speck)
(Tomato sauce, mozz., brie cheese, mushrooms, speck)

DIAVOLA.....€6,00....11,00
(Pom., mozz., salame piccante)
(Tomato sauce, mozz., hot salami)

FRUTTI DI MARE.....€9,00....15,00
(Pomodoro, mozzarella, insalata di mare)
(Tomato sauce, mozzarella, seafood salad)

GORGONZOLA€6,00....11,00
(Pomodoro, mozzarella, gorgonzola)
(Tomato sauce, mozzarella, blue mould cheese)

GRECA.....€6,00....11,00
(Pom., mozz., olive nere)
(Tomato sauce, mozz., black olives)

NAPOLI.....€7,00....12,00
(Pom., mozz., alici) - (Tomato sauce, mozz., anchovy)

PARMA.....€10,00...16,00
(Pomodoro, mozzarella, porcini, grana, crudo)
(Tom. sauce, mozz., boletus, parmesan cheese, raw ham)

PIZZA GISOLO.....€8,00....15,00
(Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, lardo, fontina)
(Tomato sauce, mozz., red chicory, lard, fontina cheese)

**SPALLA COTTA
DI SAN SECONDO**.....€9,00....15,00
(Pom., mozz., spalla cotta di San Secondo)
(Tomato sauce, mozz., typical country ham)

PORCINA.....€9,00....15,00
(Pom., mozz., Porcini)
(Tomato sauce, mozz., boletus mushrooms)

PRIMAVERA.....€7,00....12,00
(Pomodoro, mozzarella, insalata mista fresca)
(Tomato sauce, mozzarella, mix salade)

... segue Pizze

	<i>normale</i>	<i>maxi</i>
PUGLIESE	€6,00	11,00
(Pomodoro, mozz., cipolle) (Tomato sauce, mozzarella, onions)		
PIZZA 2001	€8,00	15,00
(Pomodoro, mozzarella, brie, rucola, speck) (Tomato sauce, mozz., brie cheese, rocket, speck)		
ROMANA	€7,50	13,00
(Pom., mozz., capperi, alici) (Tomato sauce, mozz., caper, anchovy)		
RUSTICHELLO	€8,00	15,00
(Pom., mozz., funghi, cotto, salame piccante e dolce) (Tom. sauce, mozz., mushrooms, ham, hot salami)		
SALMONE	€12,00	18,00
(Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato) (Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon)		
STRACCHINO RUCOLA	€6,50	12,00
(Pom., stracchino, rucola) (Tom. sauce, fresh cheese, rocket)		
TONNO	€6,00	11,00
(Pom., mozz., tonno) - (Tomato sauce, mozz., tuna fish)		
TONNO e CIPOLLE	€6,50	12,00
(Pomodoro, mozz., tonno, cipolle) (Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onions)		
VEGETARIANA	€8,00	15,00
(Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate miste) (Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables)		
CONTADINA	€7,50	12,00
(Pomodoro, mozzarella, verdure lesse miste) (Tomato sauce, mozzarella, cooked vegetables)		
VERSILIA	€12,00	18,00
(Pomodoro, mozzarella, fritto misto) (Tomato sauce, mozz., mixed fried of squid and shrimp)		
WÜRSTEL	€6,00	10,00
(Pomodoro, mozzarella, würstel) (Tomato sauce, mozzarella, frankfurters)		
PATATINE	€7,50	12,00
(Pomodoro, mozzarella, patatine fritte) (Tomato sauce, mozzarella, french fries)		

Pizze rosse (Red pizzas)

normale maxi

MARINARA	€4,00	7,00
(Pom. aglio, origano) - (Tomato sauce, garlic, oregano)		
SICILIANA	€7,50	14,00
(Pom., alici, funghi, carciofi, salam. picc., olive, origano) (Tom. sauce, anchovies, mushrooms, artichokes, hot salami, olives, oregano)		
ROSSA	€3,00	6,00
(Solo pomodoro) - (Only tomato sauce)		

Pizze bianche (White pizzas)

normale maxi

AGATA (tutto a crudo)	€10,00	18,00
(Mozz. di bufala, crudo, rucola, grana, pomodorini) (Buffalo mozzarella, Parma ham, rocket, Parmesan, cherry tomatoes - ingredients after baking)		
BRACCIO DI FERRO	€9,00	15,00
(Mozzarella di bufala, uovo, spinaci, parmigiano) (Buffalo mozzarella, egg, spinach, parmesan cheese)		
OLIVIA	€9,00	15,00
(Mozzarella di bufala, rucola, speck) (Buffalo mozzarella, rocket, speck)		
SCHIACCIA MATTEO	€9,00	14,00
(Gorgonzola, cotto, carciofi, funghi) (Blue mould cheese, ham, artichokes, mushrooms)		
SCHIACCIA AL COTTO	€6,00	11,00
(Mozzarella, cotto) - (Mozzarella, ham)		
SCHIACCIA AL CRUDO	€9,00	15,00
(Mozzarella, crudo) - (Mozzarella, raw ham)		
SCHIACCIA FARCITA	€8,00	15,00
(Mozz., funghi, carciofi, cotto) (Mozz., mushrooms, artichokes, ham)		
TARTUFATA	€9,00	15,00
(Crema tartufo, scamorza, pancetta, pom. fresco, funghi) (Truffles cream, cheese, bacon, tomatoes, mushrooms)		
4 FORMAGGI	€8,00	14,00
(Mozzarella, zola, scamorza, emmental) (4 Cheeses)		

Antipasti (Hors d'oeuvres)

Salumi misti (Mix salami).....€...12,00

Culatello o culaccia.....€...12,00
(Special kind of raw ham)

Prosciutto crudo di Parma€.....6,00
(Raw ham)

Spalla cotta + torta frita.....€.....8,00
(Typical country ham)

Antipasti di mare (Hors d'oeuvres - sea)

***Insalata di mare
di polipo e seppie**.....€...12,00
(Seafood salad)

Cozze - vongole (Mussels - Clams)€...10,00

Polipo con patate e rucola.....€...15,00
(Octopus with potatoes and rocket)

Salmone affumicato con crostini..€...10,00
(Smoked salmon with small pieces of toast)

Gamberetti in salsa rosa.....€...10,00
(Shrimps with pink sauce)

Antipasto Scoglio.....€...18,00
(Appetizer with seafood and fish)

**Sono disponibili i "Piatti del Giorno"
secondo disponibilità di mercato
e/o stagione
(Chiedere al personale)**

I nostri primi piatti fatti in casa (First homemade dishes)

Tortelli d'erbetta (o di zucca).....€.....9,00
(Pasta all'uovo, ricotta, spinaci, uova)
(Egg pasta, cottage cheese, spinach, eggs)

Chicche della nonna.....€.....9,00
(Patate, ricotta, spinaci, uova)
(Potato's pasta, cottage cheese, spinach, eggs)

Pisarei e fasoi.....€.....9,00
(Special pasta with beans)

Cappelletti in brodo.....€.....9,00
(Thin soupe with cappelletti)

Tagliatelle ai funghi (Panna, funghi)€.....9,00
(Tagliatelle with mushrooms and cream)

Risotto alla parmigiana.....€...10,00
(minimo 2 porzioni) (Panna, grana, burro)
(Rice with cream, parmesan cheese, butter)

Gnocchi al sugo.....€.....8,00
(Potato dumplings with tomato sauce)

Primi piatti pesce (First course - fish)

Spaghetti allo Scoglio.....€...12,00
(Cozze, vongole, scampi)
(Spaghetti with mussels, clams and prawns)

Spaghetti alle vongole.....€...10,00
(With clams)

**Chitarra all'uovo agli
scampi e curry**.....€...14,00
(Special egg spaghetti with prawns and curry)

Risotto allo Scoglio€...12,00
(Cozze, vongole, scampi)
(Rice with mussels, clams and prawns) **(min. 2 porz.)**

ATTENZIONE:

I prezzi accompagnati dalla dicitura "all'hg." si riferiscono ad 1 etto di peso.

Esempio: per calcolare il prezzo di un filetto di 3 etti bisognerà procedere così:

(Euro 6,00 x 3 etti = euro 18,00)

Secondi piatti (Second course)

Filetto ai ferri (Grilled fillet).all'hg. ..€.....6,00

Filetto ai porcini.....€...20,00
(Fillet with boletus mushrooms)

Tagliata ai ferri
con rucola e grana all'hg. ..€.....5,00
(Grilled cut steak with rocket and parmesan)

Scaloppe al limone/vino.....€.....8,00
(Escalope with lemon sauce or wine sauce)

Scaloppe ai funghi.....€...12,00
(Escalope with mushrooms)

Costata (Beef steak).....all'hg. ..€.....4,00

Grigliata mista di carne.....€...15,00
(Mixed meat grill)

Secondi piatti pesce (*) (Second course - fish)

***Frittura di mare** (Mixed fried fish)....€...14,00

***Branzino alla griglia** all'hg..€.....4,50
(Grilled sea bas)

***Grigliata di pesce** (Mixed fish grill)..€...25,00

***Scampi alla griglia** (Grilled prawns)€...18,00

***Gamberoni alla griglia**.....€...18,00
(Grilled prawns)

***Calamari alla griglia**.....€...12,00
(Grilled squids)

***Pesce spada** (Swordfish)....all'hg...€.....4,50

***Filetto di tonno**.....all'hg...€.....4,50
(Tuna fillet)

(*) **N.B.** Di solito usiamo prodotti freschi
solo occasionalmente prodotti surgelati
che verranno di volta in volta dichiarati

Usually we cook only fresh stuff, but sometimes in
case is not available we use also some frozen stuff
Ask for more information

SU PRENOTAZIONE

Paella - Trippa - Tagliolini all'astice

Maialate (in stagione)

Cene a tema

con menù regionali o nazionali

Contorni (Garnish)

Insalata mista (Mixed salad).....€.....4,00

Patatine fritte (French fries).....€.....4,00

Verdure cotte miste€.....4,00
(Boiled mix vegetables)

Verdure alla griglia miste.....€.....4,00
(Grilled mix vegetables)

Formaggi (Cheeses)

Parmigiano (Parmesan cheese).....€.....4,00

Pecorino (Sheep cheese).....€.....4,00

Gorgonzola (Blue mould cheese).....€.....4,00

Bocconcini di bufala.....€.....6,00
(Buffalo mazzarella)

Formaggi misti (Mixed cheeses).....€.....8,00

Dolci e Frutta (Dessert - Fruits)

Profitteroles.....€.....4,00

Tartufi (Ice cream).....€.....4,00

Meringa (Meringue).....€.....4,00

Macedonia (Fresh fruit salad).....€.....4,00

Sorbetto al limone (Lemon sorbet)....€.....3,00

Ananas (Pineapple).....€.....3,00

Fragole (in stagione).....€.....3,00
(Strawberries - in season)

Produzione della Casa (Homemade dessert)

Tiramisù della casa.....€.....5,00
(Homemade dessert)

Panna cotta (Cooking cream).....€.....5,00

Torta della Casa al forno.....€.....5,00
(Homemade cake)

Mousse allo yogurt (menta).....€.....5,00

Semifreddo all'amaretto.....€.....5,00

Semifreddo al torroncino.....€.....5,00

Crema Catalana.....€.....5,00

Salame di cioccolato.....€.....5,00

Bevande (Drinks)

Acqua minerale (Mineral water).....	€.....3,00
Acqua minerale ½ (Mineral water) ...	€.....1,50
Birra DAB alla spina media.....	€.....5,00 (draught beer 40 cl.)
Birra DAB alla spina piccola.....	€.....3,00 (draught beer 20 cl.)
Birra DAB alla spina litro.....	€...10,00 (draught beer 1 lit.)
Bibite in lattina	€.....3,00 (Canned beverage 33 cl.)
Augustiner 50 cl.....	€.....6,00
Paulaner weiss 50 cl.....	€.....4,50
Birra analcolica 33 cl.....	€.....3,00
HB 50 cl.....	€.....5,00
Kloster.....	€.....6,00

Birre artigianali "Farnese" cl. 50 (Craft beer "Farnese" cl. 50)

Apa Calumet.....	€....6,50
Blanche Biancaspina.....	€....6,50
Blonde Ale Chica.....	€....6,50

Caffetteria e liquori (Coffee and liqueur)

Caffè (Coffee).....	€.....1,50
Cappuccino.....	€.....2,00
Tea.....	€.....2,00
Grappe.....	€.....4,00
Amari.....	€.....4,00
Whisky.....	€.....6,00
Whisky speciali.....	€.....8,00
Cognac.....	€.....5,00
Rum.....	€.....6,00
Zacapa 23.....	€.....8,00

Vini bianchi frizzanti (Sparkling white wines)

Malvasia di Parma Ceci.....	€...12,00
Malvasia Piacentina km. 0.....	€...10,00
Malvasia Gallicani km. 0 "Le Antighe"	€.....8,00
Monterosso km.0.....	€...10,00
Müller Thurgau.....	€...15,00
Malvasia "Parmigianino"	€...12,00
Ortrugo.....	€...12,00
(Grechetto) "Le Antighe" km. 0...	€.....8,00

Vini bianchi fermi (White wines)

Pinot Grigio.....	€...15,00
Verdicchio.....	€...18,00
Vermentino di Sardegna.....	€...18,00
Greco di Tufo "Janare"	€...15,00
Lugana Cà dei Frati.....	€...22,00
Gewürtztraminer.....	€...22,00
Müller Thurgau.....	€...18,00
Vermentino ligure Lunae.....	€...20,00

Vini rossi frizzanti (Sparkling red wines)

Lambrusco Ceci.....	€...12,00
Gutturnio Casanova.....	€...12,00
Fortana Bergamaschi km. 0.....	€.....8,00
Bonarda Bergamaschi km. 0.....	€.....8,00
Lambrusco Gallicani km. 0 le Antighe.....	€.....8,00
Rosso dei colli di Parma km. 0..... (Costamezzana)	€...12,00
Gutturnio Gandolfi km. 0.....	€...10,00

Vini rossi fermi (Red wines)

Chianti.....	€..22,00
Merlot.....	€..22,00
Sangiovese.....	€..12,00
Barbera "La Luna e il Falò"	€..25,00
Nero d'Avola.....	€..20,00
Morellino di Scansano.....	€..20,00
Dolcetto d'Alba.....	€..20,00
Cabernet Sauvignon km. 0.....	€..12,00
Gutturnio Gandolfi km. 0.....	€..12,00

Vino della Casa (Draught wines)

1 litro.....	€....9,00
½ litro.....	€....5,00
1/4 di litro.....	€....3,00

Vini spumanti (High quality sparkling white wines)

Franciacorta Berlucchi.....	€..30,00
Prosecco Millesimato Contarini....	€..18,00
Prosecco.....	€..15,00