

## Leggenda allergeni *Allergen legend*

 1. Glutine	 2. Crostacei	 3. Uova	 4. Pesce	 5. Arachidi	 6. Soia	 7. Latte
 8. Frutta a guscio	 9. Sedano	 10. Senape	 11. Semi di sesamo	 12. Anidride Solforosa	 13. Lupini	 14. Molluschi



Coperto, pane, servizio *Covered, bread, service*

€ 1.50

# Osteria del Podestà



## Menù

### Stuzzicheria *Nibbles*

- Piada con salume, formaggio *Flatbread with sausage, cheese* (1-7) € 8.00  
 Piada con verdura a scelta *Flatbread with your choice vegetables* (1) € 8.00  
 Piada vuota *Flatbread* (1) € 1.50

### Bruschette *Bruschettas*

- LA MATTA Pomodori secchi, mozzarella, patè di olive *Dried tomatoes, mozzarella cheese, olives patè* (1-7) € 8.00  
 LA VECCHIA Speck, brie, rucola *Smoked ham, brie cheese, rocket salad* (1-7) € 8.00  
 LA ROSSA Guanciale, scamorza, radicchio *Radicchio salad, guanciale pork cheek, scamorza cheese* (1-7) € 8.00  
 Bruschetta Podestà (4 pz.) *Bruschettas Podestà* (1-7) €12.00  
 Bruschetta del giorno *Bruschettas of the day* (1-7-10) € 9.00

### Insalate *Salad*

- INSALATONA MISTA Lattuga mista e pomodori *Mixed classic salad, lettuce and tomatoes* € 9.00  
 FRESCA Lattuga mista, pera o mela, caciotta *Mixed lettuce, pear or apple, caciotta cheese* (7) € 9.00  
 SAPORITA radicchio, speck, noci, pecorino *Radicchio, speck, nuts, pecorino cheese* (7-8) €10.00  
 CALABRESE Pomodori, cipolla di tropea, olive, basilico *Tomatoes, red onion, olives, basilic* € 9.00  
 INSALATA DEL GIORNO PODESTÀ *Salad of the day Podestà* (3-4-7) €12.00

### I Taglieri *Cutting Boards*

- Tagliere con selezione di salumi per una persona *Chopping with selection of meats for one person* € 9.00  
 Tagliere con selezione di salumi per due persone *Chopping with selection of meats for two people* €18.00  
 Tagliere con selezione di formaggi per una persona *Chopping with selection of cheese for one person* (7-8) € 9.00  
 Tagliere misto salumi e formaggi per una persona *Chopping mixed meats and cheese for one person* (7) €10.00  
 Tagliere misto salumi e formaggi per due persone *Chopping mixed meats and cheese for two people* (7) €20.00

## Piatti freddi *Cold dishes*

Tonno e cipolla su crema di fagioli <i>Tuna and onion on cream of beans</i>	(4) € 8.00
CAPRESE Pomodoro, mozzarella di bufala, olio di oliva, origano, basilico <i>Tomato, mozzarella di bufala, olives oil, origan, basil</i>	(7) €10.00
Roast Beef	(7-10) €10.00
Prosciutto e melone di stagione <i>Prosciutto and season melon</i>	€ 9.00

## Primi Piatti *First Courses*

Tagliatelle al ragù <i>Fresh homemade tagliatelle with bolognese sauce</i>	(1-3-9) €10.00
Taglioline alla romagnola con burro e prosciutto crudo <i>Fresh homemade taglioline romagna style with butter and ham</i>	(1-3-7) € 9.00
Gramigna con salsiccia <i>Fresh homemade gramigna with sausage sauce</i>	(1-3-9) € 9.00
Lasagna alla bolognese <i>Fresh homemade lasagne with bolognese sauce</i>	(1-3-7-9) €10.00
Tortellini in brodo o panna <i>Fresh homemade tortellini meat filling with cream sauce or broth</i>	(1-3-7-9) €10.00
Primo piatto vegetariano del giorno <i>First vegetarian dish of the day</i>	(1-3-7-8) €10.00

## Secondi Piatti *Second Courses*

Arrosto del giorno con patate al forno <i>Roast of the day with baked potatoes</i>	(3-9) €12.00
Scaloppine al vino, al limone, al marsala o ai funghi <i>Escalope with wine, or lemon, or marsala or mushrooms</i>	(1-7) €10.00
Polpette vegetariane <i>Vegetarian meatballs</i>	(1-3-7-8) € 9.00
Tomino al forno con verdure <i>Baked tomino cheese with vegetables</i>	(7) €10.00
Cotoletta alla Bolognese <i>Escalope Bologna</i>	(1-3-7-8) €14.00
Secondo piatto del giorno <i>Second course of the day</i>	(1-7) €14.00

## Contorni *Dishes*

Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€ 4.00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 5.00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5.00
Friggione	€ 5.00
Contorno del giorno... <i>Side dish of the day...</i>	(1-3-7-8) € 5.00

## Dolci *Desserts*

Mascarpone <i>Mascarpone cheese</i>	(3-7) € 4.00
Tenerina al cioccolato <i>Sweet chocolate cake</i>	(3-7) € 5.00
Tenerina al cioccolato con mascarpone <i>Sweet chocolate cake with mascarpone cheese</i>	(3-7) € 6.00
Semifreddo <i>Frozen dessert</i>	(3-7-8) € 4.00
Dolci del giorno <i>Desserts of the day</i>	(3-7) € 6.00

## Frutta *Fruits*

Macedonia con frutta mista di stagione <i>Macedonia with mixed fruits of season</i>	€ 5.00
Macedonia con frutta mista di stagione con gelato <i>Maced. with mixed fruits of season and ice cream</i>	(3-7) € 6.00

## Bar

		Table
Caffè <i>Coffee</i>	€ 1.20	€ 2.00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 2.00	€ 2.50
Latte macchiato <i>Coffee-stained milk</i>	€ 2.00	€ 2.50
Thè caldo <i>Hot tea</i>	€ 2.00	€ 2.50
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	€ 3.00	€ 4.00
Cioccolata calda con panna <i>Hot chocolate with cream</i>	€ 4.00	€ 5.00

## Le Birre *Beers*

Menabrea chiara	0,20 cl € 4.00	0,40 cl € 5.00
Menabrea ambrata	0,20 cl € 4.00	0,40 cl € 5.00
Gunter Weissbier	0,30 cl € 4.00	0,50 cl € 5.00
Boccale <i>Glass stein</i>		1 lt €10.00
Birre in bottiglia <i>Bottled beers</i>		€ 5.00
Birra artigianale <i>Bottled beer</i>		0,50 cl € 7.00

# I VINI *The Wines*

Altre Regioni *Other Regions*

## Rossi Red Wines

	Calice <i>Glass</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>
Cabernet Sauvignon	€ 4.00	€18.00
Merlot <i>Still Merlot</i>	€ 4.00	€18.00
Barbera <i>Still Barbera</i>	€ 4.00	€18.00
Barbera frizzante <i>Sparkling Barbera</i>	€ 4.00	€18.00

## Rossi Red Wines

	Calice <i>Glass</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>
Chianti	€ 5.00	€20.00
Rosso di Montalcino	€ 6.00	€25.00
Brunello di Montalcino	€ 7.00	€35.00
Amarone	€ 7.00	€35.00
Lambrusco	€ 4.00	€18.00
Sangiovese	€ 4.00	€18.00
Lagrein	€ 4.00	€18.00

## Bianchi White Wines

	Calice <i>Glass</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>
Pignoletto frizzante <i>Sparkling Pignoletto</i>	€ 4.00	€16.00
Pignoletto classico <i>Classic Pignoletto</i>	€ 4.00	€16.00
Sauvignon <i>Still Sauvignon</i>	€ 4.00	€16.00
Chardonnay <i>Still Chardonnay</i>	€ 4.00	€16.00

## Bianchi White Wines

	Calice <i>Glass</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>
Falanghina	€ 4.00	€18.00
Müller Thurgan	€ 4.00	€18.00
Ribolla Gialla	€ 4.00	€18.00
Gewüztraminer	€ 4.00	€18.00
Pinot grigio	€ 4.00	€18.00
Pecorino	€ 4.00	€18.00
Passito	€ 3.00	€20.00

## Bollicine *Bubbles*

	Calice <i>Glass</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>
VinodellacasaCantinaBotti <i>House wine</i>		
White	¼€3.00½€6.00 1lt.€10.00	
Red	¼€3.00½€6.00 1lt.€10.00	
Franciacorta Brut	€ 5.00	€30.00
Franciacorta Saten		€35.00
Trento D.O.C.	€ 5.00	€25.00
Prosecco	€ 5.00	€25.00