

MANDOLARA

Per passione dal 2011

Osteria

CARNE E PESCE ALLA GRIGLIA



Per passione dal 2011
MANDOLARA

Osteria

BEVANDE / BIRRA SPINA

Bibite lattina	0.33	e 3.00
Acqua "Stepline " naturale	0.75	e 3,00
Acqua "Stepline" gas	0,75	e 3.00

Birra piccola spina	0,20	e 3,00
Birra media spina	0,40	e 5,50
Birra litro spina	1lt	e 11,00

SPRITZ APEROL/CAMPARI/HUGO'

Spritz aperol /campari/hugo'		e 5,50
------------------------------	--	--------

GIN TONIC

e 10

Gin Tonic Premium+Tonica
Hendricks/GinMare/Malfy

BIRRE IN BOTTIGLIA

Weiss Bier	0.50cl	e5,50
Ichnusa non filtrata	0,50cl	e6,00

VINO ALLA SPINA FRIZZANTE BIANCO / ROSSO

1L		e 12,50
1/2 L		e6,80
1/4 L		e3,80
coperto / cover charge/ gedeck		e2,60

CAFFE' & LIQUORI

Caffe		e1.50
Caffe corretto		e1.90
Caffe decaffeinato		e1.90
Cappucino		e2.50
Amari		e4.30
Whiskey invecchiato		e7,00
Rum Zacapa 23		e9,00
Grappa		e5,00
Grappa speciale		e6,00

ANTIPASTI CARNE

Grand antipasto dello chef (per 2 pers)	euro 22,00
(Bruschetta mediterranea,gnocco fritto,crudo,speck,soppressa,bresaola)	
Bruschetta mediterranea	euro 6,00
Crudo di Parma in caprese di burrata pugliese e basilico	euro 13,90
Caprese di burrata pugliese	euro 8,00
Antipasto all'italiana (crudo,speck,soppressa,giardiniera)	euro 13,00

ANTIPASTI PESCE *

** ALCUNI ELEMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI*

Crudite' del mare (per 2 pers)	euro 35,00
(carpaccio di salmone,tonno,pesce spada,capesante,ostriche,gambero rosso)	
Piatto di mare	euro 29,00
(Gamberoni,ins di polpo,salmone affumicato,capesante gratinate,sarde in saor)	
Saute' di cozze e vongole con crostini di pane (in rosso)	euro 17,00
Pepata di cozze con crostini di pane	euro 13,00
Capesante gratin alla veneziana	euro 16,00
Carpaccio di salmone affumicato in caprese di burrata pugliese	euro 16,00
Tris di carpacci affumicati	euro 16,00

PRIMI PIATTI CARNE

Gnocchi di patate caserecci all'antica(mascarpone,tartufo,parmigiano)	euro 12,00
Fettucine al ragu' d'anatra	euro 13,00
Fettucine al tartufo	euro 12,00
Tortellini panna - prosciutto	euro 11,00
Bigoli caccio e pepe	euro 9,50

PRIMI PIATTI PESCE

Spaghetti allo scoglio	euro 20,00
Spaghetti alle vongole veraci	euro 18,00
Spaghetti in pepata di cozze	euro 15,00
Fettucine salmone e panna	euro 15,00
Paella di pesce/ mista (su prenotazione) (by reservation)	euro 25,00

PASTA PER BAMBINI / PASTA FOR KIDS / PASTA FÜR DIE KLEINEN

Tortellini di carne al pomodoro/ panna prosciutto	euro 10,90
Fettucine panna salmone	euro 10,90

SECONDI PESCE

Branzino alla griglia con verdure di stagione grigliate	euro 16,80
Filetto di tonno scottato	euro 22,00
Fritto di calamari	euro 18,00
Fritto misto di pesce	euro 22,00
Grigliata mista (gamberone,salmone,capesante,branzino,tonno)	euro 25,00
Grigliata mista (cons per 2 pers) (gamberoni,salmone,capesante gratin,polpo,spada,tonno,branzino)	euro 55,00

SECONDI CARNE

Costine di maiale con patate	euro 14,00
Galetto Vallespluga con patate	euro 16,00
Cotoletta alla milanese	euro 13,00
Hamburgher con patatine fritte	euro 11,00
Costata di manzo alla griglia	euro 20,00
Tagliata di manzo black angus con contorno	euro 19,00
Tagliata di manzo black angus con cipolle in agrodolce e pecorino	euro 20,00
Grigliata mista (pollo,coppa,salsiccia,costine ,manzo)	euro 23,00
Grigliata mista (cons per 2 pers) (manzo,costine,coppa,salsiccia,galletto,verdure grill ,polenta)	euro 45,00

CONTORNI / DISHES

Insalata mista	euro 5.50
Patate al forno / fritte	euro 5.90
Verdure grigliate	euro 5,50
Spinaci saltati	euro 5,50

INSALATONE/ BIG SALADES

Mandolara.....	euro 14
insalata verde,rucola,pomodoro,burrata,bresaola,scaglie di grana,olive	
Estiva.....	euro 12
insalata mista,burrata,tonno,olive,mais	
Insalata del Pescatore che torna a casa.....	euro 15
insalata verde,pomodoro,insalata di mare,cocktail di gamberi,burrata	
Greca.....	euro 14
Insalata verde,olive,pollo,feta greca,salsa tzaziki,crostini di pane,uovo	
Chicken salad.....	euro 14
Insalata verde,pollo,pomodorini,scaglie di grana,olive,mozzarella	

DESSERTS & WINE LIST

Tartufo bianco / nero	euro 5,50
Semifreddo all'amaretto	euro 5,50
Semifreddo al pistacchio	euro 6,00
Panna cotta vari gusti / cioccolato/frutti di bosco/ caramello	euro 5,50
Carpaccio d'ananas con gelato artigianale	euro 5,00
Crema al mascarpone con frutti di bosco freschi	euro 6,00
Salame al cioccolato	euro 5,00
Coppa di yogurt e frutti di bosco freschi	euro 5,50
Tiramisu'	euro 5,50
Profiteroles al cioccolato	euro 6,00
Sorbetto al limone	euro 3,50
Sorbetto della casa	euro 4,00
Coppa di gelato artigianale (puoi scegliere i gusti)(3 gusti)	euro 6,00
Pallina di gelato artigianale	euro 2,50
Tortino al cioccolato con crema al mascarpone	euro 6,50
Torta meringata al cioccolato	euro 5,50

LA NOSTRA CANTINETTA

VINI BIANCHI VENETO

Custoza superiore doc	15
Prosecco Valdobbiadene doc	25

VINI BIANCHI TRENTINO ALTO ADIGE

Muller Thurgau doc	20
Gewurztraminer doc	20

VINI BIANCHI SARDEGNA

Vermentino Sardegna doc	18.90
-------------------------	-------

VINI BIANCHI FRANCIA / BOLLICINE

Champagne Cristal	250
Champagne Krug	230
Champagne Dom Perignon	240
Champagne Ruinart	130
Champagne Moet Chandon	60

VINI ROSSI VENETO / RED WINE

Bardolino doc	15
Valpolicella classico doc	17
Ripasso Valpolicella Campo Reale	25
Amarone della Valpolicella doc	45
Masi Campofiorin igt	27
Palazzo della torre igt	35

VINI BIANCHI PIEMONTE

Chardonnay doc	20
Pinot grigio doc	19

VINI BIANCHI CAMPANIA

Greco di tufo doc	19.90
-------------------	-------

VINI BIANCHI LOMBARDIA

Lugana Pasetto Emilio I Calmi	21,90
Lugana La Rifra	21,90
Lugana Ca' dei Fratti	25.00
Franciacorta Brut docg	35,00
Franciacorta Saten docg	35.00
Franciacorta Bellavista	45,00

Per passione dal 2011
MANDOLARA

Osteria

Per passione dal 2011
MANDOLARA

Osteria