

OSTERIA RETRO'

20 SETTEMBRE 2024

MENU DEL MEZZOGIORNO

A PREZZO FISSO

DAL LUNEDI' AL VENERDI'

APPLICABILE SOLO A CHI DECIDE

PER UN MENU COMPLETO

(NON DIVISIBILE CON ALTRI COMMENSALI)

EURO 13,00

A SCELTA: 1 PRIMO - 1 SECONDO - 1 CONTORNO

½ LITRO ACQUA

PRIMI PIATTI (PREZZO ALLA CARTA EURO 7,00)

SPAGHETTONI CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E PANE CROCC.

*(GLUTINE)

PENNETTE CON FAGIOLINI E POMODORO

*(GLUTINE)

RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA AFF. *(+ diff. € 1,00)

*(SEDANO-LATTE-SOLFITI)

TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO CON RAGU' DI MANZO

*(GLUTINE-UOVA-LATTE-FRUTTA GUSCIO-SEDAN-SOLFITI)

ORECCHIETTE CON BROCCOLETTI E TALEGGIO

*(GLUTINE-LATTE)

SECONDI PIATTI (PREZZO ALLA CARTA EURO 9,00)

TACCHINO IN SALSA TONNATA

*(UOVA-PESCE-SENAPE-SOLFITI)

PIZZA DI CARNE AL FORNO

*(GLUTINE-UOVA-LATTE)

ROAST-BEEF DI MANZO AL SALE AROMATICO

*()

SALAMELLA MANTOVANA ALLA PIASTRA

*()

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

*(LATTE)

FORMAGGI MISTI DELLA CASA

*(LATTE)

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA (+diff. € 13,00)

(BLONDE D'AQUITANE circa gr.350)

*()

CONTORNI (PREZZO ALLA CARTA EURO 3,50)

PATATE AL FORNO *()

RAPE ROSSE AL VAPORE *()

LENTICCHIE IN UMIDO *()

CIPOLLE IN AGRODOLCE *(SOLFITI)

Menu alla carta = pane coperto euro 1,50

PER OGNI INGREDIENTE IN PIU' DIFFERENZA EURO 1,00 CAD.

***INGREDIENTI E ALLERGENI-N.B.= FORMAGGI GRATTUGIATO**

CONTIENE LISOZIMA PROTEINA DELL'UOVO

N.B. °PRODOTTO SURGELATO