

# OSTERIA RETRO'

22 NOVEMBRE 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)

VERMICELLI CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E PANE CROCC.

\*(GLUTINE)

RIGATONI ALL' AMATRICIANA CON PANCETTA DOLCE

\*(GLUTINE-SOLFITI)

RISOTTO CARNAROLI CON TOMINO E SPECK \*(+ diff. € 1,00)

\*(SEDANO-LATTE-SOLFITI)

GNOCCHETTI SARDI CON RAGU' DI FARAONA E FUNGHI CHIODINI

\*(GLUTINE-SEDANO-SOLFITI)

PENNETTE CON PESTO DI BASILICO E PATATE

\*(GLUTINE-LATTE-FRUTTA GUSCIO)

## SECONDI PIATTI (PREZZO ALLA CARTA EURO 9,00)

POLPETTE DI CARNE BIANCA CON SUGO DI POMODORO

\*(GLUTINE-UOVA-LATTE-FRUTTA GUSCIO)

ROAST-BEEF DI MANZO AL SALE AROMATICO

\*( )

BOLLITO DI MANZO E COTECHINO CON LA SALSA VERDE

\*(GLUTINE-PESCE-SOLFITI)

TREVISANA CON SCAMORZA AFFUMICATA AL FORNO

\*(LATTE)

FORMAGGI MISTI DELLA CASA

\*(LATTE)

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA – circa gr.300 (+ diff. € 13,00)

\*( )

## CONTORNI (PREZZO ALLA CARTA EURO 3,50)

PATATE AL VAPORE \*( )

VERZA ALLA LOMBARDA \*(SEDANO-SOLFITI)

ZUCCHINE TRIFOLATE \*( )

ZUCCA GRATINATA AL FORNO \*(LATTE-GLUTINE)

---

**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