

**VOLUMEDUE**

burgeria birreria osteria



## *Antipasti*

### **TAGLIERE DELL'OSTERIA**



€9

Tagliere di soppressa veneta con stracciatella artigianale PURO LATTE e crostoni di pane caldo  
3,7,10

## *Primi*

### **GNOCCHI AL PESTO DI BASILICO**

€12

Gnocchi di patate con pesto di basilico, menta e pecorino  
8,10,14

### **LINGUINE POMODORO E BASILICO**

€10

Linguine di Gragnano con salsa di pomodoro sanmarzano e basilico  
7,8

### **CACIO E PEPE**

€12

Mezzemaniche alla crema di pecorino romano e pepe nero  
8,14

## *Le Tartare*

### **TARTARE DI TONNO ROSSO**

€18

Tartare di tonno rosso, yogurt greco, avocado, pomodoro ed erba cipollina  
11,13,14

### **BATTUTA DI FASSONA**

€12

Battuta di fassona piemontese 120gr piemontese condita con olio sale e pepe

### **TARTARE DI FASSONA**

€18

Battuta di fassona piemontese 180gr ai 18 ingredienti, senape in grani e crostoni di pane caldo a parte  
3-8-10-11-13

### **TARTARE ALLA MEDITERRANEA**



€19

Battuta di fassona piemontese 180gr condita con capperi, olive e pomodori secchi e cuore di burrata. senape in grani e crostoni di pane caldi a parte  
8,14





## Secondi

<b>SOVRACOSCIA DI POLLO</b> 	€14
Riso basmati con petto di pollo e verdure al forno	
<b>ASPARAGI E UOVA</b>	€15
Asparagi, uova e scaglie di grana 10,14	
<b>UE' FIGA</b>	€14
Bun artigianale, cotoletta di pollo, provola affumicata, pomodoro, insalata, salsa burger 3-8-10-14	
<b>BAMBOORGER</b>	€13,5
Bun, burger, insalata, fontina, cipolla caramellata, bacon croccante e BBQ Servite con patate fritte 3,8,14	
<b>FILETTO DI PATANEGRA</b> 	
<b>ALLA PIASTRA</b>	€17,8
Filetto di patanegra alla piastra servito con patate al forno	
<b>FILETTO DI MANZO IRLANDESE</b> 	
<b>ALLA PIASTRA</b>	€25
Filetto di manzo irlandese alla piastra servito con patate al forno	
<b>TAGLIATA DI ROASTBEEF</b> 	€17,5
Tagliata di roastbeef irlandese servita con patate al forno	
<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b> 	€7/etto
La Bistecca alla fiorentina, 1300g circa.	

## Contorni

<b>SPINACI</b>	€5
<b>PATATE AL FORNO</b>	€5
<b>VERDURE AL FORNO</b>	€5
<b>PATATINE FRITTE</b>	€5

**COPERTO €1,00**



Gluten free



Vegetariano



No lattosio



Vegano





# *Insalatone*

## **CLASSICA**

€6.5

Insalata mista, carote e pomodorini

Pomodori secchi, ricotta, funghi sott'olio €1,00 ad ingrediente

Tonno, uova, miele €1,50 ad ingrediente

Stracciatella artigianale, noci, olive, salmone, sfilacci, glassa di balsamico €2,00 ad ingrediente

## **TONNO**

€10

Insalata mista, olive, pomodorini, tonno e origano

11

## **SFILACCI**

€12

Insalata mista, pomodori secchi, olive, sfilacci di cavallo, grana e glassa di balsamico

14

## **MEDITERRANEA**

€9

Insalata mista, pomodori secchi, olive, stracciatella artigianale e origano

14

## **UOVA**

€10

Insalata mista, olive, uova sode, feta e salsa caesar

10

## **GRECA**

€11

Insalata mista, olive, cipolla caramellata, feta, cetrioli, origano e salsa yougurt

14

## **CAESAR + POLLO**

€14

Insalata mista, salsa caesar, grana a scaglie, crostini di pane e tagliata di pollo cbt e bacon croccante

10,14

## **CAESAR + SALMONE**

€15

Insalata mista, salsa caesar, grana a scaglie, crostini di pane e salmone affumicato cbt e bacon croccante

10,11,14

# *Legenda allergeni:*

- 1 frutta a guscio
- 2 sedano
- 3 senape
- 4 sesamo
- 5 molluschi
- 6 lupino
- 7 solfiti
- 8 glutine
- 9 crostacei
- 10 uova
- 11 pesce
- 12 arachidi
- 13 soia
- 14 latte

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento UE 1169/11 allegato II. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maîtres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non si verifichi una possibile contaminazione crociata. Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro che può essere richiesto al responsabile di sala. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20 °c.