

VOLUMEDUE

burgeria birreria osteria



Antipasti

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

€10

Tartare di gambero rosso con crumble di taralli, stracciatella artigianale e scorza di limone
8,9,14

TAGLIERE DELL'OSTERIA



€9

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

Primi

CARBONARA DELL'OSTERIA

€13

Mezzemaniche alla crema di uovo pastorizzato, pecorino romano e guanciale croccante
8,10,14

BIGOLI IN SALSA

€12

Bigoli in salsa d'acciughe e pan fritto
8,10,11,13

GNOCCHI BURRO E SALVIA

€9

Gnocchi di patate con burro e salvia
8,10,14

PASTICCIO DI RAGU' BIANCO

€11

Pasticcio di ragù bianco
2,7,8,10,13,14





Secondi



BOCCONCINI DI POLLO 	€14
Riso basmati con tagliata di sovra coscia di pollo e verdure al forno	
FARAONA ALLA PIASTRA 	€16
Mezza faraona disossata alla piastra servita con patate al forno	
TARTARE SCOTTATA 	€18
Battuta di fassona piemontese scotta condita con olio, sale e pepe, senape, salsa Worcestershire e jus di carne- Servita con pure di patate 3,11,14	
INSALATA DI CAVOLO  	€12
Insalata di cavolo con cappuccio viola, cappuccio bianco, carote, mele e maionese. Servita con crostoni di pane caldo 10	
TRANCIO DI SALMONE 	€16
Trancio di salmone CBT con spinaci al burro 11,14	
CHEESEBURGER	€13
Bun artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, cheddar, provola affumicata, insalata, pomodoro e salsa burger Completalo aggiungendo +€1,50 il bacon croccante 3-8-10-14	
BAMBOORGER	€13,5
Bun, burger, insalata, fontina, cipolla caramellata, bacon croccante e BBQ Servite con patate fritte 3,8,14	
FILETTO DI MANZO IRLANDESE 	
ALLA PIASTRA	€25
Filetto di manzo irlandese alla piastra servito con patate al forno	
TAGLIATA DI ROASTBEEF 	€17,5
Tagliata di roastbeef irlandese servita con patate al forno	
TAGLIATA DI PICANHA 	€20
Punta di sottofesa, servita con patate al rosmarino	
BISTECCA ALLA FIORENTINA 	€7/etto
La Bistecca alla fiorentina, 1300g circa.	

COPERTO €1,00



 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano



Insalate

CLASSICA

€7

Insalata mista, radicchio tardivo, carote e finocchio
Zucca, pomodori secchi, ricotta €1,00 ad ingrediente
Tonno, provola affumicata, radicchio, miele €1,50 ad ingrediente
Stracciatella artigianale, noci, olive, funghi champignon €2,00 ad ingrediente

FINOCCHIETTA

€11

Insalata mista, finocchi, cappuccio viola, mele e glassa di aceto balsamico

VIOLETTA

€10

Insalata mista, radicchio tardivo, radicchio, ricotta, noci, miele
1,14

MEDITERRANEA

€9

Insalata mista, pomodori secchi, olive, stracciatella artigianale e origano
14

CAESAR + POLLO

€14

Insalata mista, salsa caesar, grana a scaglie, crostini di pane e tagliata di pollo cbt e bacon
croccante
10,14

Contorni

SPINACI

€5

PATATE AL FORNO

€5

VERDURE AL FORNO

€5

PATATINE FRITTE

€5

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.