Menù
alla Carta

Tanti Piatti e Dessert Senza Glutine
Salumi, Formaggi, Verdure
Tutti i Condimenti dei Primi Piatti, Carni,
Panna Cotta e Tartufi di Pizzo

MENU' a PREZZO FISSO

Dell' OSTE - Taglierino C'ho un Po' di Fame - Fusilli al Ferretto con Sugo di Costine - Tagliata Argentina con Sale Affumicato di Cipro e Patate Arrosto Aromatizzate con Bacon e Cipolla	€ 32,50
Del TERRITORIO - Taglierino C'ho un Po' di Fame - Pasta alla Chitarra con Fonduta di Casera della Valtellina e Guanciale Croccante - Tagliata di Controfiletto Garonnese e Funghi Porcini Trifolati	€ 32,50
Della TRADIZIONE - Taglierino C'ho un Po' di Fame – Riso Carnaroli con Ossobuco di Manzo	€ 32,50

ANTIPASTI

Sfoglia di Carciofi e Ventricina del Vastese Leggermente Piccante con Fonduta di Gorgonzola	€ 8
Taglierino di Culatello e Gnocco Fritto	€ 16
Tagliere C'ho Fame e Gnocco Fritto (consigliato per 2 persone) (Prosciutto Crudo di Parma, Bologna Tradizionale con Pistacchi, Salame Mantovano Gentile, Pancetta Pepata Mantovana, Tris di Formaggi)	€ 19
Taglierino C'ho un Po' di Fame e Gnocco Fritto	€ 11

(Prosciutto Crudo di Parma, Bologna Tradizionale con Pistacchi, Salame Mantovano Gentile, Pancetta Pepata Mantovana)

CONTORNI

Patate Arrosto Aromatizzate con Bacon e Cipolla	€ 5
Melanzane e/o Zucchine Grigliate	€ 5
Barbabietole Rosse	€ 4
Patatine French Fries Fritte	€ 4
Cipollotte Borettane in Agrodolce	€ 5

PRIMI

Riso Carnaroli con Ossobuco di Manzo, Pistilli di Zafferano Iraniano, Gremolada di Zest di Limone e Prezzemolo	€ 22
Pasta alla Chitarra con Ragù di Cinghiale	€ 17
Pasta alla Chitarra con Culatello addolcito nel Burro di Malga	€ 16
Tagliatelle ai Funghi Porcini Trifolati	€ 16
Pasta alla Chitarra con Fonduta di Casera della Valtellina e Guanciale Croccante	€ 16
Fusilli al Ferretto con Sugo di Costine	€ 16
Cortecce del Cilento con Pomodorini, Burrata e Noci	€ 15

SECONDI

Ossobuco di Manzo con Porcini Trifolati	€ 22
Costata +500gr di Scottona Bavarese Selezione Extra 30/45gg di Maturazione con Sale Maldon	€ 25
Costoletta di Vitello alla Milanese di C'ho Fame	€ 24

Tagliata Argentina con Sale Affumicato di Cipro	€ 26
Tagliata di Controfiletto Garonnese con Funghi Porcini Trifolati	€ 28
Tagliata di Controfiletto Garonnese con Fonduta di Gorgonzola	€ 25
Burrata di Putignano con Frisella e Crudarola di Pomodoro e Basilico	€ 17
Tartare Classica di Manzo Garonnese con Senape, Salsa Worcester, Capperi, Cipolla e Tuorlo d'Uovo	€ 19

PIZZERIA

Impasto con miscela di farine Italiane Biologiche e Maturazione Minima di 72 ore

Bongustaio

Putignano	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Rucola, Pomodorini, Burratina di Putignano	€ 13
Toscana	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Pecorino, Ragù di Cinghiale	€ 13
Carbonara	Mozzarella Fiordilatte, Guanciale dop, Uova, Pecorino dop	€ 12
Contadina	Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola dop, Pere, Noci	€ 11
Gamberi e Zucchine	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Zucchine, Code di Gambero Argentine	€ 13
Norvegese	Mozzarella Fiordilatte, Salmone Norvegese, Panna	€ 12

Classiche

Marinara	Pomodoro, Aglio, Olio, Origano	€ 6
Margherita	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico	€ 7

Napoli	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Acciughe, Origano	€ 9
Siciliana	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Olive, Capperi, Acciughe	€ 10
Pugliese	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Cipolle Stufate	€ 9
Ortolana	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Trevisana, Zucchine, Peperoni, Melanzane, Pomodorini alla Fine	€ 12
Porcini	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Porcini Trifolati	€ 12
Norma	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Ricotta Salata, Basilico	€ 11
Prosciutto	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto igp	€ 9
4 Stagioni	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Olive Prosciutto Cotto igp, Funghi Champignon, Carciofi	€ 9
Pancetta e Zola	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Pancetta Mantovana dop, Gorgonzola dop	€ 12
Trentina	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Speck igp, Brie	€ 12
Diavola	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Soppressata Calabra Piccante igp	€ 10
Tre Porcellini	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Wurstel, Salsiccia, Prosciutto Cotto igp	€ 10
Wurstel e Patatine	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Wurstel, Patatine	€ 9
Sportiva	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Wurstel, Olive	€ 9
Bresaola e Rucola	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Bresaola igp, Rucola	€ 13
Di Parma	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma dop 24 mesi, Parmigiano Reggiano dop	€ 12
4 Formaggi	Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola dop, Brie, Grana Padano dop	€ 10
Crudo e Rucola	Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma dop 24 mesi, Rucola, Grana Padano dop	€ 12
Salsiccia e Friarielli	Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia Napoletana, Friarielli	€ 11

Benevento	Mozzarella Fiordilatte, Ricotta, Friarielli, Pomodorini	€ 11
Rustica	Mozzarella Fiordilatte, Trevisana, Pancetta Mantovana dop, Gorgonzola dop	€ 11

Bufala

Bufalina	Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana dop, Basilico	€ 9
Regina	Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana dop, Parmigiano Reggiano dop, Basilico	€ 10
Tropeana	Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana dop, Soppressata Piccante, Cipolle Stufate, 'Nduja	€ 12

Focacce

Focaccia Liscia	Olio, Sale, Origano	€ 5
Focaccia Primavera	Olio, Sale, Origano, Zucchine Grigliate, Rucola, Pomodorini Pachino, Grana Padano dop	€ 9
Focaccia Crudo	Olio, Sale, Origano, Prosciutto Crudo di Parma dop 24 mesi	€ 11

Calzoni

Calzone Liscio	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte	€ 8
Calzone Classico	Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto igp, Funghi Champignon	€ 10
Calzone Napoletano	Ricotta, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante	€ 11

HAMBUROSTERIA

AGGIUNGI QUANTI HAMBURGER VUOI A € 4 CAD.

Aggiungi € 1 cad.

Bacon Croccante, Cipolla Piastrata, Formaggio

WHAT (200g Scottona Bavarese, Cheddar, Insalata, Pomodoro, Ketchup, Maionese + Patatine)	€ 12
TEL CHI (200g Scottona Bavarese, Gorgonzola, Salsa Caesar, Insalata, Pomodoro + Patatine)	€ 13
AHO' (200g Scottona Bavarese, Guanciale Croccante, Pecorino Romano, Insalata, Pomodoro, Ketchup + Patatine)	€ 13
'NDA SCIALAMU (200g Scottona Bavarese, 'Nduja, Stracciatella di Burrata, Insalata, Pomodori Secchi + Patatine)	€ 13
SVIZZERA alla GRIGLIA 200g di Macinato di Scottona Bavarese + Patatine	€ 10

DESSERT

Tiramisù Classico Fatto in Casa con Savoiardi e Mascarpone	€ 6
Tiramisù Senese Fatto in Casa con Cantucci e Vin Santo	€ 6
Panna Cotta Fatta in Casa con Topping a Scelta Frutti di Bosco, Fragola, Cioccolato, Caramello	€ 6
Tartufo di Pizzo Calabro al Cacao con Panna	€ 6
Tartufo di Pizzo Calabro con Fichi e Noci con Panna	€ 6
Tartufo di Pizzo Calabro al Pistacchio con Panna	€ 6
Tartufo di Pizzo Calabro alla Liquirizia con Panna	€ 6
Pasticciotto Leccese alla Crema	€ 5
Pasticciotto Leccese alla Crema e Amarena	€ 5
Sbrisolona Mantovana con Mandorle	€ 5
Cremoso alla Vaniglia, Nocciole, Panna e Glassa Cioccolato	€ 6
Sorbetto al Limone	€ 5

Bibite classiche (Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, EstaThe Pesca e Limone)	€ 3,5
Bibite Lurisia (Chinotto, Limonata, Arancia Rossa)	€ 4
Acqua Microfiltrata 0,5 L	€ 1,5
Caffè	€ 1
Servizio	€ 2,5

Vi Preghiamo di Segnalare Eventuali ALLERGIE e INTOLLERANZE

IL BIRRIFICIO

Birrificio FORST

Dal 1857 a Lagundo, alle porte di Merano (BZ). Una selezione appassionata delle materie prime ed un'acqua sorgiva di impagabile purezza proveniente dal Monte Marlengo.

	PICCOLA	MEDIA
FORST KRONEN – 5,2% BIONDA TRADIZIONALE DI ELEVATA BEVIBILITA'. GUSTO ROTONDO CON INTENSE NOTE DI MALTO. RETROGUSTO MORBIDO E LIEVEMENTE LUPPOLATO	€ 3,5	€ 5
FORST FELSENKELLER – 5,2% NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA. COLORE TORBIDO E INTENSO. GUSTO PIENO, ARMONIOSO E BEN STRUTTURATO. RETROGUSTO BORBIDO E SUADENTE	CALICE	€ 5,5
FORST SIXTUS – 6,5% ROSSA BOCK DOPPIO MALTO. COLORE SCURO ED INTENSO. GUSTO MOLTO PIENO CON TONI CARAMELLATI E SPEZIATI. PIACEVOLE PROFUMO DI MALTO TOSTATO	€ 4,5	€ 6

Birrificio Artigianale Rhodense

Dal 2015 col Cuore a Rho! Beerfirm di Birra artigianale Italiana.

Non Pastorizzata e Non Filtrata. Dal 2020 Produzione con Orzo Piemontese

BirRHOzzo – American Golden Ale – 5,4% - cl. 33 € 6

Chiara Dorata con Corpo Leggero di Facile Beva. Al Gusto Importanti Note di Malto, Miele e Biscotto. Retrogusto Luppolato con Sentori Agrumati ed Erbacei

RHOBUR – American IPA – 6,3% - cl. 33 € 6

Ambrata con Corpo Pieno. Gusto Intenso di Cereale, Caramello e Malto. Finale Persistente di Luppolo con Sensazioni di Pompelmo e Melone Bianco

La Carta dei Vini al Calice

Rossi

Menhir	Malvasia Nera del Salento – IGP	€ 5
Tudernum	Sangiovese Umbria – IGP	€ 5
Tudernum	Merlot Todi Umbria DOC	€ 6
Massucco	Nebbiolo d'Alba – DOC	€ 6

La Selva	**Morellino di Scansano** – Bio DOCG	€ 6

Bianchi

Nifo Sarraponchiello	**Falanghina del Taburno** – Bio DOC	€ 6
Tudernum	**Grechetto Umbria** – IGT	€ 5
Pizzolato	**Prosecco Extra Dry** – Bio DOC	€ 5

La Carta dei Vini

Rossi

LOMBARDIA

Ca' del Ge'	**Barbera Oltrepo' Pavese** – DOC Mosso	€19
Ca' del Ge'	**Bonarda Oltrepo' Pavese** DOC Mosso	€19
Ca' del Ge'	**Buttafuoco Riserva Oltrepò Pavese** DOC	€32
Tenuta Roveglia	**Cabernet Sauvignon Garda** DOC	€23
Rivetti & Lauro	**Inferno Valtellina Superiore** DOCG	€32
Rivetti & Lauro	**Sassella Valtellina Superiore** DOCG	€32
Rivetti & Lauro	**Sforzato Valtellina Superiore** DOCG	€46

ABRUZZO

Marchesi de Cordano	**Montepulciano d'Abruzzo** DOC	*€20*
Marchesi de Cordano	**Montepulciano d'Abruzzo Ris. Trinità** DOC	*€28*
Marchesi de Cordano	**Montepulciano d'Abruzzo Ris. Santinumi** DOC	*€42*

CAMPANIA

Sorrentino	**Taurasi** DOCG	*€40*

EMILIA ROMAGNA

La Torretta	**Gutturnio** DOC Mosso	*€19*
Terre Cevico	**Sangiovese in Appassimento Galante** DOC	*€23*

FRIULI

Le Favole	**Refosco dal Peduncolo Rosso** DOC	*€20*

MARCHE

Lanari	**Rosso del Conero** DOC	*€25*

PIEMONTE

Rinaldi	**Barbaresco** DOCG	*€40*
La Ghersa	**Barbera d'Alba Superiore Barrique** DOCG	*€30*
La Ribota	**Barbera d'Asti Superiore Giulio Cesare**	*€26*

	18 mesi Rovere DOCG	
La Ribota	**Barbera d'Asti Superiore Riserva Per Sempre**	*€35*
	18 mesi Rovere e 12 mesi Barrique DOCG	
Rinaldi	**Barolo** DOCG	*€48*
Marenco	**Dogliani Surì** Bio DOCG	*€22*
Massucco	**Nebbiolo d'Alba** DOC	*€26*

PUGLIA

Menhir	**Malvasia Nera Salento** IGP	*€20*
Menhir	**Negramaro Salento** IGP	*€21*
Menhir	**Primitivo di Manduria** DOC	*€24*
Menhir	**Primitivo Cala Muri Salento** IGP	*€32*
Menhir	**Salice Salentino** DOC	*€22*

SARDEGNA

Olianas	**Cannonau di Sardegna** Bio DOC	*€26*

SICILIA

De Gregorio	**Nero d'Avola Haris** IGP	*€24*
Colosi	**Syrah e Nerello Mascalese** IGP	*€20*

TOSCANA

Tenuta di Sesta	**Brunello di Montalcino** DOCG	*€58*

Tenuta di Sesta	**Camponovo Val d'Orcia Sangiovese** IGT	*€24*
Castello del Trebbio	**Chianti Superiore** DOCG	*€22*
La Selva	**Morellino di Scansano Bio** DOCG	*€24*
Monteverro	**Terra di Monteverro** IGT	*€68*
Monteverro	**Tinata di Monteverro** IGT	*€110*
Monteverro	**Verruzzo di Monteverro** IGT	*€30*

TRENTINO

Cantina di Aldeno	**Teroldego Rotaliano** DOC	*€22*

UMBRIA

Tudernum	**Sangiovese Umbria** IGT	*€18*
Tudernum	**Merlot Todi Umbria** DOC	*€23*
Tudernum	**Todi Rosso Sangiovese e Merlot Umbria** DOC	*€21*
Scacciadiavoli	**Rosso di Montefalco** DOC	*€25*
Scacciadiavoli	**Sagrantino di Montefalco** DOCG	*€38*
Tudernum	**Sagrantino di Montefalco** DOCG	*€36*

VENETO

Sterza	**Amarone della Valpolicella Classico** DOCG	*€58*
Sterza	**Valpolicella Ripasso Superiore** DOC	*€32*

LA Carta DEI Vini

Bianchi, Bollicine, Rosati

LOMBARDIA

Ca' del Ge'	**Riesling Filang Long Oltrepo'Pavese** DOC	€22
Tenuta Roveglia	**Lugana Limne** DOC	€24
Ca' del Ge'	**Moscato Oltrepo' Pavese** DOC	€24
Ca' del Ge'	**Sangue di Giuda Oltrepo' Pavese** DOC	€22
Ca' del Ge'	**Pinot Nero Brut Metodo Classico** DOCG	€35
Villa	**Franciacorta Brut Millesimato** DOCG	€42
Villa	**Franciacorta Satèn Millesimato** DOCG	€46

CAMPANIA

Nifo Sarrapochiello	**Falanghina del Taburno** Bio DOC	€24

FRIULI

Draga	**Sauvignon del Collio** DOC	€27

PIEMONTE

La Ribota	**Roero Arnais Barrique** DOC	€26

PUGLIA

Menhir	**Rosato di Negramaro Salento** IGT	*€21*

SICILIA

Mothia	**Zibibbo Porta Nord Terre Siciliane**	*€28*

TRENTINO

Cantina di Aldeno	**Lagrein Rosato** DOC	*€24*
Cantina di Aldeno	**Gewurztraminer** DOC	*€27*
Cantina di Aldeno	**Altinum Brut Metodo Classico Trento** DOC	*€39*

UMBRIA

Tudernum	**Grechetto Umbria** IGT	*€18*

VENETO

Pizzolato	**Chardonnay e Pinot Nero Spumante Metodo Charmat Bio Vegan**	*€22*
Pizzolato	**Prosecco Bio Vegan** DOC	*€20*
Rivalta	**Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry Incontri** DOCG	*€29*
Pizzolato	**Passito Alba Chiara** Bio IGT – cl 50	*€29*

Champagne

Lejeune Père et Fils	*Champagne Premier Cru Brut Grande Réserve 48 Mesi 100% Chardonnay*	€68

I 14 ALLERGENI

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 **le 14 sostanze considerate allergeni** dalla normativa in vigore sono le seguenti:

✓ **Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati**
✓ **Crostacei e prodotti derivati;**
✓ **Uova e prodotti derivati;**
✓ **Pesce e prodotti derivati;**
✓ **Arachidi e prodotti derivati;**
✓ **Soia e prodotti derivati;**
✓ **Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)**
✓ **Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati;**

✓ **Sedano e prodotti derivati;**
✓ **Senape e prodotti derivati;**
✓ **Semi di sesamo e prodotti derivati;**
✓ **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2.**
✓ **lupino e prodotti a base di lupino,**
✓ **molluschi e prodotti a base di molluschi;**