



La Taverna degli
OstiNati



MIENÙ



COPERTO 1€ A PERSONA

TAGLIERI

Emilia 9,00€

tagliere con salumi misti

Modena 12,00€

tagliere con salumi misti + formaggi misti

Gli OstiNati

Chicken parmigiana 8,00€

Terrina al forno con cotoletta di pollo, salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano, basilico e cesto di pane

Salsiccia alla Diavola 9,00€

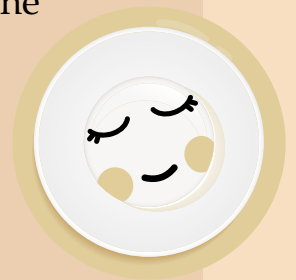
Peperoncino, salsa di pomodoro, cipolla, parmigiano, mozzarella e salsiccia

Polpette degli OstiNati 9,00€

Polpette, crema di parmigiano e crema di aceto balsamico

Chicken & Cheese 10,00€

Terrina al forno con parmigiano, mozzarella, tomino, cotoletta di pollo, prosciutto crudo San Daniele croccante, cesto di pane



STUZZICHERIE

Patate al forno 3,50€

Alette di pollo gusto Paprica dolce
10pz. 10,00€

Tagliere snack 10,00€

Alette di pollo, pollo alle erbette, nachos, anelli di cipolla
e palline al sapore di mare



HOT DOG

Ketchup, maionese e senape 4,00€



HAMBURGER

Insalata, fontina, pomodoro, ketchup e maionese
6,00€ + patate al forno 8,00€

Disponibile Hamburger con cotoletta di pollo



Piadapizza



stesse composizioni
delle Bruschette 6,00€

con Porcini: 7,00€

LEGGI LA PROSSIMA PAGINA

BRUSCHETTE

classiche

Semplice: Aglio, olio extravergine di oliva, sale 2,50€

Classica: Aglio, olio extravergine di oliva, pomodorini, origano 4,00€

Lucia: Cime di rapa, patate 5,00€

Giulia: Cime di rapa, pomodori secchi 5,00€

Claudia: Melanzane al forno, mozzarella, pesto alla genovese 5,00€

Nicoletta: Pomodorini, mozzarella 5,00€

Viola: Spaghetti di zucchine, mozzarella, pesto alla genovese 5,00€

Alice: Lardo di Colonnata, parmigiano Reggiano, rosmarino 5,00€

Maria: Prosciutto crudo, fontina 5,00€

Elisa: Prosciutto crudo, stracchino 5,00€

Carla: Pancetta, parmigiano Reggiano, rucola, crema di balsamico 5,00€

Beatrice: Pancetta, parmigiano Reggiano, radicchio, crema di balsamico 5,00€

Franca: Pancetta, fontina, patate, salvia, rosmarino 5,00€

Annalisa: Salame nostrano, provola affumicata 5,00€

Alessandra: Tonno, zucchine marinate 5,00€

Angela: Prosciutto cotto, mozzarella, insalata, salsa cocktail 5,00€

Antonella: Prosciutto cotto, spaghetti di zucchine, mozzarella 5,00€

speciali



Elena: Pancetta, salsa tartufata, mozzarella 6,00€

Federica: Melanzane, pomodorini, origano, ricotta salata 6,00€



Imboscata: Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoncino 6,00€

Roberta: Pomodorini, mozzarella, acciughe, origano 6,00€

Sara: Porchetta, pecorino toscano D.O.P. 6,00€

Noemi: Porchetta, mozzarella, cipolla, crema di balsamico 6,00€

Pamela: Pecorino, aglio, olio Evo, sale, crema di aceto balsamico 6,00€

Valentina: Spaghetti di zucchine, stracchino, olive 6,00€

Giorgia: Gorgonzola, patate, cipolla, parmigiano Reggiano 6,00€

Milena: Pancetta, gorgonzola, mozzarella, friarielli 6,00€

Gloria: Prosciutto crudo, mozzarella, pomodori, rucola 6,00€

Simona: Tomino, Speck, radicchio, miele 7,00€

Parmigiana: Salsa di pomodoro, melanzane, parmigiano, mozzarella, basilico 7,00€

Valeria: Tomino, Speck, funghi porcini 7,00€

Paola: Prosciutto cotto, mozzarella, funghi porcini 7,00€

Monica: Salame nostrano, formaggio brie, funghi porcini 7,00€

Carmen: Speck, formaggio brie, funghi porcini 7,00€

Sonia: Pancetta, gorgonzola, funghi porcini 7,00€

Virginia: Mozzarella, funghi porcini e prosciutto crudo croccante 7,00€

Chiara: Mozzarella, gorgonzola, pasta di peperoncino, cipolla, pomodorini, spianata piccante 9,00€

Patty: 2 Tomini, Speck, 1/2 funghi porcini, 1/2 radicchio, miele 11,00€

PINSA	8,00€
PANINI	6,00€
& PIADINE	5,00€



Aggiunta di ingredienti o modifiche di piadine, bruschette, ecc +1,00€

CLASSICI

Prosciutto crudo • Salame • Mortadella
Porchetta • Prosciutto cotto

ORIGINALI

- 1 Prosciutto cotto, fontina, spaghetti di zucchine e maionese
- 2 Prosciutto cotto, insalata, pomodoro e salsa cocktail
- 3 Prosciutto cotto e fontina
- 4 Prosciutto crudo, mozzarella, rucola e pomodoro
- 5 Prosciutto crudo, formaggio brie e salsa boscaiola
- 6 Prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano reggiano
- 7 Prosciutto crudo, fontina, maionese
- 8 Mortadella, mozzarella, pomodoro e salsa boscaiola
- 9 Mortadella e stracchino
- 10 Salame nostrano, fontina e salsa boscaiola
- 11 Speck, brie, spaghetti di zucchine e maionese
- 12 Speck, brie e boscaiola
- 13 Speck, gorgonzola e noci
- 14 Porchetta, insalata gentile, pomodoro, limone e olio evo
- 15 Porchetta, fontina e rucola
- 16 Porchetta, cipolla, crema di balsamico
- 17 Stracchino e crema di balsamico
- 18 Stracchino e rucola
- 19 Mozzarella, pomodoro, spaghetti di zucchine e crema di balsamico
- 20 Tonno, insalata gentile, pomodoro e maionese
- 21 Tonno, mozzarella, pomodori secchi, rucola
- 22 Pinsa con mozzarella e prosciutto crudo croccante

INSALATONE



COPERTO 1€ A PERSONA

Caprese: Insalata Iceberg, Pomodorini, Basilico, Mozzarella fior di latte 6,00€

Champignon: Funghi Champignon freschi, Rucola e Scaglie di Parmigiano 6,00€

Tonno: Insalata Iceberg, Tonno, Pomodoro, Olive, Carota 7,00€

Porchetta: Porchetta, Insalata Iceberg, Pomodoro, riduzione di aceto balsamico, Funghi Champignon 7,00€

Vegan: Radicchio, Insalata Iceberg, Spaghetti di Zucchina e Carota, Olive, funghi Champignon 6,00€

Cesarina: Insalata Iceberg, Pomodoro, Parmigiano, Salsa Caesar 6,00€

Golosa: Insalata Iceberg, Tonno, Wurstel, Patate Lesse, Mozzarella fior di latte 8,00€

Rucola: Rucola, Parmigiano a scaglie, Pomodori, Noci 8,00€

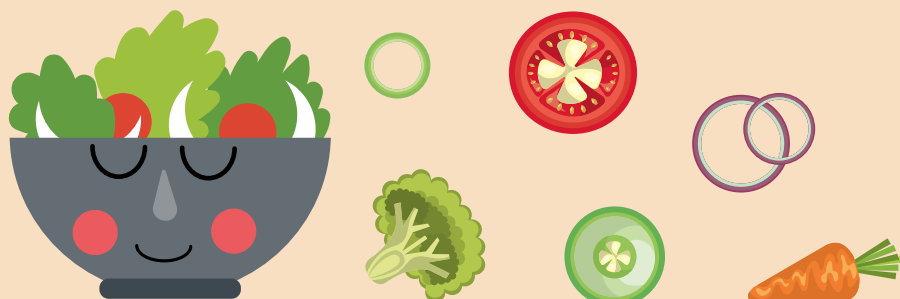
Mutina: Radicchio, Straccetti di Prosciutto crudo, Parmigiano a scaglie e Crema di Aceto balsamico 8,00€

Mitica: Tonno, Fagioli, Cipolla 8,00€

Rodi: Insalata Iceberg, Olive, Pomodorini, Formaggio Feta, Origano, Cipolla 8,00€

Cesare: Insalata Iceberg, Pomodori, Parmigiano a scaglie, Pollo, Salsa Caesar 9,00€

Aggiunta di ingredienti o modifiche delle insalatone +1,00€





BEVANDE



ACQUA

San Benedetto Naturale 50 cl 1,00€

San Benedetto Frizzante 50 cl 1,00€

Pejo Naturale 1 l 2,00€

Pejo Frizzante 1 l 2,00€



BIBITE

Coca Cola { 33 cl Vetro 2,50€
1 Litro 5,00€

Coca Cola Zero 33 cl Vetro 2,50€

Fanta 33 cl Vetro 2,50€

Succhi di frutta Yoga 2,50€

Chinotto e Gazzosa 2,50€

Succhi di frutta Yoga Mirtillo 3,00€



BIRRA alla SPINA

Birra alla Spina oppure Weiss Bier

25 cl 3,00€ • 40 cl 5,00€ • 1 l 10,00€



BIRRA in BOTTIGLIA

Ichnusa 33 cl 3,00€

CAFFÈ - LIQUORI - DISTILLATI

Caffè corretto Sambuca • Caffè corretto Grappa 1,50€

Grappa Dry • Grappa Morbida 3,00€

Grappa Barrique 4,00€

Limoncello • Nocino • Amaro del capo • Sambuca 3,00€

Caffè 1,00€



DOLCI

Per la carta dei
dessert rivolgersi
al personale!



BIRRE ARTIGIANALI



Sbarbina – Session IPA

4,4% - vol 33 cl: 5,50€

Birra di colore giallo dorato, con basso tenore alcolico.

Caratterizzata da note aromatiche fruttate tra l'esotico e l'agrumato: ha un amaro elegante e duraturo.

Aurora – Blonde

5,0% - vol 33 cl: 5,50€

Caratterizzata da un bouquet di luppoli dalle note fruttate ed erbacee.

Si presenta limpida con schiuma bianca e fine perlage.

Chiara, fresca e con un amaro equilibrato.

Incipit – Weisse

5,0% - vol 33 cl: 5,50€

Aspetto opalescente con riflessi dorati.

Sapore agrodolce che ricorda all'olfatto la banana.

Schiuma pannosa e persistente.

Utopia – Saison

5,3% - vol 33 cl: 5,50€

Colore oro brillante, schiuma bianca e duratura.

L'ottimo uso delle spezie confluisce in un pot-pourri di aromi, tutti da scoprire.

Grande bevibilità e retrogusto.

Orsa d'Aria – Tripel

8,5% - vol 33 cl: 5,50€

Aroma complesso con note di frutta e polpa gialla e passita, accompagnate da una lieve speziatura. Schiuma persistente ed abbondante.

Nonostante la gradazione possiede una ottima bevibilità.

Biolca – Golden Age

5,0% - vol 33 cl: 6,00€

Birra biologica certificata, colore dorato, schiuma fine e mediamente persistente.

Corpo leggero, finale pulito con delicate note maltate ed erbacee.

BIRRE ARTIGIANALI

Fabula – Belgian Ale

6,5% - vol 33 cl: 6,00€

Ispirata alle birre di tradizione trappista. Ambrata scura, schiuma color crema. Ricchi aromi di frutta rossa e passita introducono un finale dal gusto deciso.

Rajah – Ipa doppio malto

6,5% - vol 33 cl: 6,00€

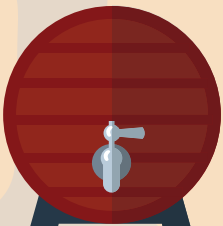
Indian Pale Ale, ambrata scura, con schiuma fine e persistente. Intreccio aromatico di ananas, mango e litchi.

Note maltate tendenti al caramello bilanciano l'amaro durevole e avvolgente.

Spacca – “Birra alle castagne” Amber Ale

6,9% - vol 33 cl: 6,00€

Amber Ale alle castagne, nata dalla collaborazione con la triade Bolelli, Tanzi, Grana. La lieve nota di castagna viene amplificata dalla leggera affumicatura data dal malto. Dedicata alle persone che ci fanno tribolare ed inca...re ma alle quali in fondo in fondo vogliamo più bene.



***Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, la clientela può prendere visione degli allergeni contenuti nei prodotti somministrati, rivolgendosi al personale.**

L'ENOTECA DEGLI Ostinati

I NOSTRI VINI SFUSI

Calice 3,00€ - 1/2 Litro 5,00€ - 1 Litro 9,00€

Nero d'Avola D.O.C. - Rosso Fermo
Montepulciano D.O.C. - Rosso Fermo
Rosso Enoteca - tipo Merlot - Rosso Fermo
Corvo Giallo - tipo Ribolla - Bianco Fermo
Bianco Risoluto - tipo Traminer - Frizzante
Bolle Rosa - Rosè Frizzante
Petalo Rosso - tipo Bonarda - Rosso Frizzante
Probello - uve Glera - tipo Prosecco Frizzante

VINI in bottiglia AL CALICE

Vino rosso fermo 4,00€

Vino bianco fermo 4,00€

Prosecco Conegliano Valdobbiadene
Superiore D.O.C.G. Bolovisto
Tenuta Belcorvo - Veneto 4,00€

Prosecco Valdobbiadene Extra dry D.O.C.G.
Borgo Molino - Veneto 5,00€

Franciacorta Brut Saten D.O.C.G.,
Montedelma - Lombardia 6,00€

VINI ROSE

Rosè Chiarli - (Grasparossa) Brut
Chiarli - E.Romagna 14,50€



VINI ROSSI FRIZZANTI

Lambrusco Reggiano D.O.C. - Selezione Oro
(Salamino + Malbo Gentile)
Bertolani - E.Romagna 10,00€

Lambrusco Il Corleto Grasparossa D.O.P.
Villa di Corlo - E.Romagna 12,50€

Lambrusco di Sorbara D.O.P.
Chiarli - E.Romagna 14,50€

Lambrusco Grasparossa D.O.P. - Acino
Manzini - E.Romagna 15,00€

VINI BIANCHI FRIZZANTI

Pignoletto - Colli Bolognesi D.O.C.G.
E.Romagna 13,00€

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti D.O.C.G.
Piemonte 14,00€



SPUMANTI METODO CLASSICO

Antares Trento D.O.C.
Cantina Toblino - Trentino 24,50€
Principessa M.Classico - Blanc de Blanc
Luretta - E.Romagna 22,00€

Vincent Spergola
Bertolani - E.Romagna 23,00€

Franciacorta Brut D.O.C.G.
Montedelma - Lombardia 25,00€

Franciacorta Brut Saten D.O.C.G.
Montedelma - Lombardia 33,00€

BOLLICINE

Artemis Spumante
Bertolani - E.Romagna 11,00€

Prosecco Conegliano Valdobbiadene
Superiore D.O.C.G. Bolovisto
Tenuta Belcorvo - Veneto 16,00€

Prosecco Valdobbiadene Extra dry
Superiore D.O.C.G.
Borgo Molino - Veneto 18,00€

Cartizze Superiore di Valdobbiadene
D.O.C.G. Dry
Borgo Molino - Veneto 26,00€

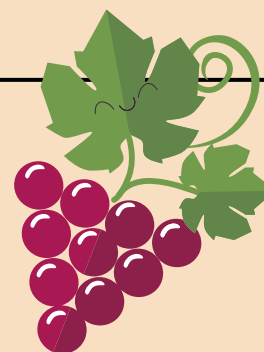


VINI BIANCHI FERMI



Falanghina Sannio D.O.P. - C.S. Solopaca – Campania	12,00€
Verdicchio C.Ili Di Jesi D.O.C. - Monte Schiavo – Marche	12,00€
Chardonnay D.O.C. Venezia - Borgo Molino – Friuli	13,00€
Ribolla Gialla IGP Reguta Superiore - Reguta -Friuli	14,00€
Riesling D.O.C. Superiore - Ca' di Ferrara – Lombardia	14,50€
Vermentino di Sardegna D.O.C. - Ten. Asinara Diffidente – Sardegna	15,00€
Kerner - Cantina Toblino – Trentino	15,50€
Lugana D.O.C. - Olivini – Lombardia	16,00€
Gewurtztraminer Aromatico D.O.C. - Cantina Toblino – Trentino	17,00€
Bocca di rosa Malvasia Ar. di Candia BIO – Luretta – E.Romagna	22,00€

VINI ROSSI FERMI



Nero di Troia Terra Lucente - Albea – Puglia	11,00€
Nobile Latino Rosso I.G.P. Primitivo - Albea – Puglia	11,00€
Cabernet/Sauvignon D.O.C. - Borgo Molino – Friuli	12,00€
Sangiovese di Rom D.O.C. - Cantina Spinetta – E.Romagna	12,50€
Montepulciano Girone dei folli - Villa Bizzarri – Abruzzo	13,00€
Lagrein Trentino D.O.C. - Cantina Toblino – Trentino	13,00€
Teroldego Dolomiti IGT bio - Cantina Toblino – Trentino	14,00€
Maremmante I.G.T. Toscana - Poggio -Toscana	14,00€
Rosso Piceno Sassaiolo - Monte Schiavo – Marche	14,00€
Barbera d'Alba D.O.C. Dina - Angelo Negro – Piemonte	14,50€
Nero d'Avola I.G.T. - Morgante – Sicilia	15,00€
Pinot Noir D.O.P. - Cà di Ferrara – Lombardia	16,00€
Morellino di Scansano D.O.C.G. bio - Poggio – Toscana	16,00€
Valpolicella Sup. Le bine D.O.C. - Campagnola G. - Veneto	17,00€
Cabernet Riserva - Bertolani – E.Romagna	17,00€
Colli Piacentini Gutturino Bio – Luretta – E.Romagna	17,00€
Chianti Pagliarese D.O.C.G. - Fatt. La Felsina – Toscana	17,50€
Rosso di Montalcino D.O.C. - Fattoi – Toscana	21,50€
Valpolicella Sup Ripasso D.O.C. - Campagnola G.- Veneto	22,50€
Herculis isola dei Naurighi - Ten. Asinara – Sardegna	22,50€
Amarone Valpolicella D.O.C.G. -F.Ili Degani – Veneto	42,00€
Brunello di Montalcino D.O.C.G. - Fattoi – Toscana	49,00€
Barolo D.O.C.G. - Angelo Negro – Piemonte	65,00€



Tutti i vini contengono l'allergene solfito.