



osteria **MATTARANA**

— **RISTORANTE PIZZERIA** —





Il servizio **RISTORANTE** è a vostra disposizione:

Pranzo dalle ore **12.00** alle ore **14.30**

Cena dalle ore **18.30** alle ore **23.00**

Il servizio **PIZZERIA** è a vostra disposizione:

Pranzo dalle ore **12.00** alle ore **14.30**

Cena dalle ore **18.30** alle ore **24.00**

AVVISO AI CLIENTI CON INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI: In ottemperanza alla Direttiva Allergeni - **Regolamento UE 1169/2011** e nell'ottica di tutelare e salvaguardare la salute dei nostri clienti e fornire un miglior servizio comunichiamo quanto segue:

**I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere, alimenti (o tracce di essi) che rientrano nella lista delle sostanze considerate "allergeni".
PER LA LISTA COMPLETA DEGLI INGREDIENTI CHIEDERE AL PERSONALE.**

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), frutta a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti.

Si avvertono i graditi ospiti che la prenotazione del tavolo non ne garantisce l'immediata disponibilità bensì la precedenza rispetto a chi non ha prenotato.

L'accesso dei minori al parco giochi, libero e gratuito, avviene, non essendo custodito, sotto la completa tutela dei genitori, la direzione declina quindi ogni responsabilità inerente all'uso dello stesso.



gli antipasti dell'Osteria

Antipasto dell'Osteria 28,00

(consigliato per 2 persone)
con coppa nostrana, pancetta arrotolata,
formaggio cimbro, olive all'ascolana ❄,
lardo aromatizzato, insalatina di molesini e
champignons, speck del Trentino,
serviti con polenta e gnocchi fritti

Gran Tavolozza 20,00

(consigliato per 2 persone)
selezione di salumi tipici
e formaggio cimbro,
servita con gli gnocchi fritti

Prosciutto crudo di Parma con stracciatella 14,00

Gnocchi fritti e prosciutto crudo 14,00

Polenta, sopressa e gorgonzola 12,00

Tagliere di formaggi servito con miele e marmellata 14,00

Bruschettone pomodorini e stracciatella con emulsione di basilico 10,00

Il mare dell'Osteria 30,00

(consigliato per 2 persone)
insalata di polipo ❄,
cocktail di gamberetti,
luccio marinato con polenta,
carpaccio di pesce spada ❄
e cappesante gratinate ❄ (2 pz)

Pepata di cozze (al pomodoro) con crostini di pane all'olio d'oliva piccante 16,00

Cappesante gratinate ❄ (3 pezzi) 14,00

Luccio marinato con polenta 14,00

Carpaccio di pesce spada ❄ su letto di molesini 14,00

Tentacoli di polipo arrostiti ❄ su salsa di pomodoro e basilico 15,00

Insalata di polipo ❄ con le patate lesse 15,00



Questo ingrediente in alcune
stagioni può essere surgelato



i primi dell'Osteria

Fettuccine di pasta fresca
con speck e funghi di bosco
(con panna) 12,00

Fettuccine di pasta fresca
al burro fuso con granella
di tartufo nero * 14,00

Gnocchi di patate fatti a mano
con "pastissada de caval" 13,00

Gnocchi di patate fatti a mano
al ragù di carne 11,00

Gnocchi di patate fatti a mano
con formaggi e polvere di
Crudo di Parma croccante 13,00

Bigoli al torchio all'amatriciana 12,00

Bigoli al torchio alla carbonara 12,00

Bigoli al ragù di lepre* 12,00

Maccheroncini di pasta fresca
con pomodorini, emulsione di
basilico e mozzarella di bufala 12,00

Risotto con Amarone della
Valpolicella (min. 2 pers.) a porzione 14,00

Mezze maniche spadellate
con verdure dell'orto 12,00

Spaghetti con pomodorini
ed emulsione di basilico 10,00

Spaghetti allo scoglio
con frutti di mare* 20,00

Spaghetti alle vongole veraci* 18,00

Spaghetti alla veneziana
con cozze* e vongole*
(bianchi) 18,00

Gnocchi di patate con scampi*
e zafferano (con panna) 15,00

Maccheroncini di pasta fresca
con scampi* e pomodorini
(con panna) 15,00

Risotto con frutti di mare*
(min. 2 pers.) a porzione 20,00

Fettuccine di pasta fresca
con funghi porcini
e cappesante* (con panna) 15,00



i secondi dell'Osteria

Gran Grigliata della casa con carne salà di Trento, petto di pollo, costata di manzo, luganega, braciola di maiale e polenta	28,00	Tagliata di filetto di manzo all'aceto balsamico con verdure alla griglia	26,00
Costata di angus irlandese alla griglia (senza osso) con patate al forno	22,00	Petto di pollo con verdure alla griglia	16,00
Cotoletta alla milanese con patate fritte ❄	18,00	Tagliata di seitan all'Amarone servita con patate al forno	20,00
Carne salà alla griglia con patate al forno	18,00	Tagliata di seitan ai funghi porcini servita con patate al forno	20,00
Pastissada de caval servita con polenta alla griglia	18,00	Cotoletta di tofu ❄ servita con patate al forno	20,00
Tagliata di filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella con patate al forno	26,00	Branzino alla griglia	22,00
Tagliata di filetto di manzo alla griglia su letto di molesini con patate al forno	26,00	Fritto misto di pesce con anelli ❄, code di gambero ❄ ed "el pessin" ❄	20,00
Tagliata di filetto di manzo al pepe verde con patate al forno	26,00	Trancio di tonno alla griglia con rosmarino	20,00
Straccetti di pollo al curry con tortino di riso	16,00	Branzino al cartoccio con porro e peperoni	22,00
		Hamburger vegetariano di ceci con verdure grigliate	18,00



Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato



i contorni

Patate al forno	5,00	Insalata mista	5,00
Patatine fritte ❄	5,00	Verdure alla griglia	6,00
Verdurine fritte ❄	6,00	Verdure cotte di stagione	5,00

i piatti dell'Osteria (piatti unici)

Prosciutto e melone (in stagione) 15,00 Prosciutto crudo di Parma e melone	Godereccio 18,00 Carne salà, patate al forno, stracchino, rucola
Philadelphia 17,00 Philadelphia, crudo di Parma, gnocchi fritti	Carpaccio di carne salà 16,00 Carne salà, rucola, scaglie di grana, pomodorini
Italia 16,00 Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala su letto di rucola	Sultano 14,00 Melanzane, zucchine, radicchio e peperoni alla griglia con scamorza e mozzarella fusi
Brace 18,00 Prosciutto cotto alla brace con mozzarelline di bufala, gnocchi fritti, verdurine fritte ❄	Caprese 14,00 Pomodoro ramato, mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine di oliva



Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato



le insalatone

Mozart

insalata verde, radicchio, mozzarelline di bufala, tonno, olive nere colossal, capperi, mais 14,00

Paganini

insalata verde, rucola, pomodorini, carote, scamorza, tonno, olive nere colossal 14,00

Vivaldi

insalata verde, pomodorini, tonno, mozzarelline di bufala, patate, mais, rucola 14,00

Verdi

insalata verde, carote, pomodorini, gamberetti, salsa rosa, mozzarelline di bufala, tonno 14,00

Beethoven

insalata verde, radicchio, pomodorini, mozzarelline di bufala, uova sode, fiocchi di prosciutto cotto alla brace 14,00

Bizet

insalata verde, tonno, pomodorini, mozzarelline di bufala, pesce spada affumicato ❄️ 14,00

Teodorakis

insalata verde, radicchio, pomodorini, mozzarelline di bufala, tonno, gamberetti, olive nere colossal, salsa rosa 14,00

Stravinsky

insalata verde, tonno, rucola, pomodorini freschi e secchi, carote, mozzarelline di bufala, olive, capperi, mais e carciofo rustico 16,00

Nizzarda

insalata verde, pomodorini, acciughe, peperoni, carciofi, cipolla, uova sode, olive nere 14,00

Caesar Salad

insalata verde, petto di pollo, crostini di pane, grana a scaglie, salsa pinzimonio 17,00

Cleopatra Vegan

insalata verde, molesini, carote, mais, pomodorini, cotoletta di tofu ❄️ 17,00

le schiacciate

Olio d'oliva, salamino piccante e grana 7,00

Olio e rosmarino 5,00

Olio, rosmarino, lardo 7,00



Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato



l'angolo dei bimbi

Le pizze baby

Minnie Pomodoro, mozzarella	5,00	Topolino Pom., mozzarella, prosciutto, funghi	7,00
Gastone Pomodoro, mozzarella, prosciutto	6,00	Pippo Pom., mozzarella, würstel, patate fritte*	7,00
Paperino Pomodoro, mozzarella, würstel	6,00	Willy Coyote Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*	7,00

La baby cucina (porzioni per bambini)

Mammolo 1/2 penne al burro	6,00	Bambi piattino di prosciutto cotto alla brace	5,00
Gongolo 1/2 penne al pomodoro	6,00	Tom & Jerry bistecca ai ferri con patatine fritte servita con ketchup e maionese	12,00
Brontolo 1/2 penne al ragù	6,00	Lello 6 pepite di pollo* e patatine fritte* servite con ketchup e maionese	9,00
Pisolo gnocchi al ragù	6,00	Re Leone 2 würstel ai ferri con patatine fritte* serviti con ketchup e maionese	10,00
Cucciolo tortellini panna e prosciutto	6,00		



le pizze dell'Osteria

anche con impasto di farina integrale

Coloniale	11,00	Valsassina	12,00
Pomodoro, mozzarella, stracchino, bresaola, champignons freschi cotti		Pomodoro, mozzarella, misto bosco, bresaola, rucola	
Pendola	11,00	Mattarana	12,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zucchine, brie		Pomodoro, mozzarella, zucchine, salsiccia dolce, patate, stracchino	
Gelsomino	11,00	Carretto	11,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, cipolla, scamorza, grana padano		Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, grana padano	
Armaduc	12,00	Fresca	11,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, funghi, cipolla, grana grattugiato		Pomodoro, mozzarella, pomodorini, stracchino, rucola	
Appetitosa	11,00	Montanara	12,00
Pomodoro, mozzarella, carciofi, salsiccia dolce, brie, cipolla		Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, salamino piccante, cotto alla brace	
Carbonara	11,00	Calzone	11,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo sbattuto, grana		Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta	
Bocciolo	11,00	Calzone piccante	12,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, misto bosco, brie		Mozzarella, prosciutto, ricotta, salamino picc., olio al peperoncino, grana padano	
Matrisca	12,00	Tentazione	11,00
Pomodoro, mozzarella, misto bosco, scamorza, bresaola		Pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto, grana padano	
Bucaneve	11,00	Gustosa	10,00
Pomodoro, mozzarella, misto bosco, salsiccia dolce, ricotta		Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, gorgonzola	
Arcana	11,00	Tinozza	12,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi, grana grattugiato, prosciutto cotto		Pomodoro, mozzarella, pomodorini, radicchio, philadelphia	
Ampolla	11,00	Rustica	12,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi, salsiccia dolce, crudo		Pomodoro, mozz., pancetta affumicata, pomodorini, salsiccia dolce, grana padano	



Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato



Contadina 12,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, ricotta,
pancetta affumicata

Delicata 12,00
Pomodoro, mozzarella, philadelphia, speck

Gioia 12,00
Pomodoro, mozzarella, bresaola,
rucola, grana a scaglie

Melodica 11,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi verdi,
scamorza, speck

Estate 10,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini,
tonno, emulsione di basilico

Barchessa 12,00
Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma,
rucola, grana padano a scaglie

Medievale 12,00
Pomodoro, mozzarella, patate,
scamorza, prosciutto cotto alla brace

Buongustaia 11,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
crudo di Parma

Sfiziosa 12,00
Pomodoro, mozzarella, patate, gorgonzola,
cipolla, pancetta affumicata

Tirolese 12,00
Pomodoro, mozzarella, porcini,
brie, speck

Delizia 10,00
Pomodoro, mozzarella, zucchine, brie

Parmigiana 10,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane,
grana padano

Grigliata 12,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane,
zucchine, peperoni, radicchio,
philadelphia

Saporita 12,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane,
radicchio, patate, scamorza,
grana grattugiato

Tartufata ai 5 formaggi 15,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta,
gorgonzola, scamorza, grana, tartufo ❄

Porcini e tartufo 15,00
Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo ❄

Frittolosa 10,00
Pomodoro, mozzarella, patate fritte ❄

Diavola 10,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante,
peperoni, olio piccante, origano

Brunellesca 12,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante,
gorgonzola, peperoni, cipolla,
accughe, peperoncino

Armillà 12,00
Pomodoro, mozzarella,
salamino piccante, olive, capperi,
peperoni, pancetta affumicata

Stracchino e rucola 9,50
Pomodoro, mozzarella,
stracchino, rucola



Questo ingrediente in alcune
stagioni può essere surgelato

le classiche

Marinara	6,00	Porcini	9,50
Pomodoro, aglio, origano		Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo	
Margherita	7,00	Prosciutto e funghi	10,00
Pomodoro, mozzarella		Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	
Prosciutto	8,50	4 Stagioni	10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto		Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini	
Salsiccia dolce	8,50	Capricciosa	12,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce		Pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofini, olive, capperi, acciughe, origano	
Würstel	8,50	4 Formaggi	11,50
Pomodoro, mozzarella, würstel		Pomodoro, mozzarella, ricotta, scamorza, gorgonzola, grana	
Romana	8,50	Vegetariana	11,00
Pomodoro, mozz., acciughe, origano		Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, patate, asparagi, peperoni	
Napoletana	9,50	Tonno e cipolla	9,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano		Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
Patate	8,50	Parma	10,00
Pomodoro, mozzarella, patate		Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	
Melanzane	8,50	Veneta	11,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane		Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia dolce, cipolla	
Salamino piccante	9,50		
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante			

ogni aggiunta di:

tartufo, stracciatella, mozzarella di bufala	4,00
crudo, speck, porcini, bresaola, salamino piccante, prosciutto cotto alla brace, patatine fritte, funghi di bosco	3,00
altre aggiunte	1,50
doppia pasta	3,00
pasta integrale	2,00

Per mozzarella si intende vera mozzarella "Fiordilatte"

COPERTO 2,50



Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato

con la mozzarella di bufala

Margherita di bufala Pomodoro, mozzarella di bufala, emulsione di basilico	9,00	Boscaiola Pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, prezzemolo, grana a scaglie	12,00
Bufala Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, emulsione di basilico	10,00	Viennese Pomodoro, mozzarella di bufala, patate, speck	12,00
Usi Pomodoro, mozzarella di bufala, champignons cotti, prosciutto cotto alla brace	12,00	Luce Pomodoro, mozzarella di bufala, speck, champignons freschi cotti	12,00
Osteria Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, champignons freschi cotti	12,00	Brezza Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, olive, capperi	12,00

le bianche (pizze senza pomodoro)

Frida (Kahlo) Mozzarella, stracciatella, rucola, fiocchi di prosciutto crudo di Parma	13,00	Chagall Mozzarella, radicchio, brie, speck	10,00
Fontana Mozzarella, grana, rosmarino, pancetta arrotolata	9,00	Van Gogh Mozz., misto bosco, salamino piccante, brie	11,00
De Chirico Mozzarella, champignons freschi cotti, salamino piccante, rucola, grana	11,00	Bruegel Mozzarella, radicchio rosso, prosciutto cotto, grana	10,00
Monet Mozzarella, zucchine, ricotta, pomodorini	10,00	Kandinskij Mozzarella, melanzane, pomodori secchi, olive nere, stracciatella	13,00
Picasso Mozzarella, stracchino, prosciutto cotto alla brace	10,00	Artemisia (Gentileschi) Mozzarella, stracciatella, cotto alla brace, grana grattugiato in uscita	13,00
		Giotto Mozz., zucchine, peperoni, melanzane	10,00





gli aperitivi

Spritz bianco 5,00
Prosecco, seltz

Aperol Spritz 5,00
Aperol, Prosecco, Seltz

Campari Spritz 5,00
Campari Bitter, Prosecco, Seltz

Negroni 8,00
Martini rosso, Campari bitter, Gin

Americano 8,00
Martini rosso, Campari bitter, Seltz

Sbagliato 8,00
Martini rosso, Campari bitter, Prosecco

Aragosta (analcolico) 5,00
Succo d'arancia, sanbitter

Verona (analcolico) 6,00
Succo d'arancia, kiwi,
ananas, lemon

Gingerino 3,50

Campari 3,50

Sanbitter 3,50

Crodino 3,50

le bevande

Lattina 33 cl 3,50

Coca-cola, Fanta, Sprite,
Aranciata amara, Chinotto,
Acqua Tonica, Lemonsoda,
Coca-cola zero,
The limone, The pesca

Succhi di frutta 3,00

Ananas, arancio, pesca

Acqua minerale 3,50

Gasata o naturale 0,75 l

Coca-cola
alla spina piccola 30 cl 3,50

alla spina media 50 cl 6,00

i vini della Casa in caraffa

Rosso, Bianco, Frizzante

1/4 litro 3,50

1/2 litro 6,00

1 litro 12,00

le birre alla spina



MORETTI "BAFFO D'ORO" (Italia)
4,8° chiara, bassa fermentazione
piccola 0,20 l 3,50
media 0,40 l 6,00
caraffa 1,5 l 16,00



MORETTI "LA BIANCA" (Italia)
5,0° chiara, malto di frumento,
malto d'orzo, alta fermentazione
piccola 0,20 l 4,00
media 0,40 l 7,00
caraffa 1,5 l 20,00



MORETTI "LA ROSSA" (Italia)
rossa doppio malto 7,2°
bassa fermentazione
piccola 0,20 l 4,00
media 0,40 l 7,00
caraffa 1,5 l 20,00



ERDINGER WEISSBIER
(Baviera - Germania)
Weizen 5,3° alta fermentazione
piccola 0,30 l 5,00
media 0,50 l 8,00
caraffa 1,5 l 20,00

MORETTI "BAFFO D'ORO" RADLER
LEMON / SPRITE
0,50 l 6,00



le birre Moretti

MORETTI "GRAND CRU"
0,75 l 12,00
6,8° birra speciale ambrata,
alta fermentazione,
rifermentata in bottiglia

MORETTI "LA ROSSA"
0,33 l 5,00
7,2° Morbido e pieno,
note di caramello e liquirizia

MORETTI "LA BIANCA"
0,33 l 5,00
5° Delicato e rinfrescante,
retrogusto elegante
ed equilibrato

MORETTI "IPA"
0,33 l 5,00
5,2° Equilibrato tra la
nota luppolata e le note dolci
del malto caramello

MORETTI "BAFFO D'ORO"
0,33 l 5,00
4,8° birra chiara,
schiuma bianca,
fine, compatta e persistente

MORETTI "ZERO"
0,33 l 5,00
birra chiara analcolica,
bassa fermentazione



la cantina dell'Osteria

vini al bicchiere

Custoza Doc 3,50
Az. Agr. Aldo Adami

Lugana "I Frati" 5,00
Az. Agr. Cà dei Frati

Soave Class. Doc "San Michele" 4,00
(Certificato Biologico)
Az. Agr. Cà Rugate

**Valpolicella Classico Doc
"Masù di Jago"** 4,00
Az. Agr. F.lli Recchia

Valpolicella Superiore Doc 6,00
Az. Agr. Musella

Valpolicella Superiore Doc Ripasso 6,00
Az. Agr. Corte Rugolin

**Franciacorta "Cuvée Prestige"
Brut Docg** 8,00
Az. Agr. Cà del Bosco

Prosecco Sup. Valdobbiadene Docg 4,00
Az. Agr. Gemin

vini rosati

Bardolino Chiaretto Doc 20,00
Az. Agr. Aldo Adami

vini bianchi

Soave Class. Doc "San Michele" 20,00
(Certificato Biologico)
Az. Agr. Cà Rugate

Soave Classico Doc 22,00
(Certificato Biologico)
Az. Agr. Coffele Alberto

**Soave Classico Doc
"Monte Fiorentine"** 26,00
Az. Agr. Cà Rugate

**Soave Classico Doc
"Cà Visco" (Certificato Biologico)** 30,00
Az. Agr. Coffele Alberto

Custoza Doc 20,00
Az. Agr. Aldo Adami

Custoza Doc (Certificato Biologico) 20,00
Az. Agr. Gorgo

Lugana Doc "I Frati" 26,00
Az. Agr. Cà dei Frati

**Lugana Doc Barricato
"Brolettino"** 34,00
Az. Agr. Cà dei Frati

Gewurztraminer Doc - Alto Adige 35,00
Az. Agr. Kossler

Muller Thurgau Doc - Alto Adige 35,00
Az. Agr. Kossler

Sauvignon Doc - Alto Adige 35,00
Az. Agr. Kossler



la cantina dell'Osteria

vini rossi

Bardolino Doc 20,00
Az. Agr. Aldo Adami

Valpolicella Classico Doc 22,00
Az. Vin. Corte Rugolin

Valpolicella Classico Doc 22,00
(Certif. Biologico)
Az. Agr. F.lli Speri

Valpolicella Classico Doc
"Masù di Jago" 22,00
Az. Agr. F.lli Recchia

Valpolicella Class. Superiore Doc
"Sant'Urbano" (Certificato Biologico) 38,00
Az. Agr. F.lli Speri

Valpolicella Class. Superiore Doc
"Masù di Jago" 27,00
Az. Agr. F.lli Recchia

Valpolicella Class. Superiore Doc
"SanGiorgio" 28,00
Az. Vin. Corte Rugolin

Valpolicella Superiore Doc 32,00
Az. Agr. Musella

Valpolicella Class. Sup. Ripasso Doc 30,00
Az. Vin. Corte Rugolin

Valpolicella Classico Superiore
Ripasso Doc "Masù di Jago" 30,00
Az. Agr. F.lli Recchia

Valpolicella Class. Sup. Ripasso Doc 36,00
(Certificato Biologico)
Az. Agr. F.lli Speri

Valpolicella Superiore Doc Ripasso
"Musella" 36,00
Az. Agr. Musella

Amarone Classico Docg
"Masù di Jago" 60,00
Az. Agr. F.lli Recchia

Amarone Classico Docg
"Vigneto Monte Sant'Urbano" 90,00
(Certificato Biologico)
Az. Agr. F.lli Speri

Amarone Doc "Riserva Musella" 90,00
Az. Agr. Musella

Amarone Doc "Crosara de le Strie" 90,00
Az. Vin. Corte Rugolin

spumanti, bollicine, vini da dessert

Franciacorta "Cuvée Prestige"
Brut Docg 60,00
Az. Agr. Cà del Bosco

Franciacorta Brut Cuvée "Alma" 65,00
Az. Agr. Bellavista

Prosecco Sup. Valdobbiadene
Docg Brut 26,00
Az. Agr. Gemin

Prosecco Sup. Valdobbiadene
Docg Extra Dry 26,00
Az. Agr. Gemin

Moscato d'Asti Docg "Gianni Doglia" 26,00
Az. Agr. Gianni Doglia

Recioto della Valpolicella Classico
Docg "Masù di Jago" 45,00
Az. Agr. F.lli Recchia

i caffè

Caffè normale, decaffeinato, d'orzo	2,00
Caffè corretto	2,50
Cappuccino, tea, camomilla	3,50
Caffè shakerato	5,00
Caffè shakerato con crema al whisky	7,00
Caffè al ginseng	3,50
Macchiatone	3,00

i liquori

Montenegro, Ramazzotti, Amaro del Capo, Braulio, Jägermeister, Fernet Branca, Branca Menta, Lucano, Averna, Petrus, Unicum, Prugna, Disaronno, Sambuca, Vecchia Romagna, Stravecchio, Grand Marnier, Cointreau	4,00
---	------

i whisky

Jack Daniel's	6,00
Oban 14 anni	9,00
Lagavulin 16 anni (isola di Islay)	9,00

i rum

Matusalem 7 anni	8,00
Diplomatico	8,00
Zacapa - Guatemala Centa 23 años	11,00

le grappe invecchiate

Diciotto Lune Grappa "da meditazione"	6,00
Grappa d'Amarone Barricata	6,00
Grappa Trentina Barrique	5,00

le grappe bivitigno

AROMATICA Gewürztraminer e Moscato	5,00
FORTE Marzemino e Teroldego	5,00
DELICATA Chardonnay e Müller-Thurgau	5,00

i liquori ghiacciati

Anima Nera, Limoncino, Mirtillo, Crema Whisky, Vodka Secca, Vodka menta	4,00
---	------



Osteria Mattarana
Via Mattarana, 38 - Verona
Telefono 045 8920547