



Osteria MATTARANA

RISTORANTE PIZZERIA

ALMOST...
30 years
1995-2025



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 - 2003/89/CE 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 (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	28,00	Il mare dell'Osteria (consigliato per 2 persone) insalata di polipo, cocktail di gamberetti, luccio marinato con polenta, carpaccio di pesce spada e cappesante gratinate (2 pz)	30,00
Gran Tavolozza (consigliato per 2 persone) selezione di salumi tipici e formaggio cimbro, servita con gli gnocchi fritti	18,00	Pepata di cozze (al pomodoro) con crostini di pane all'olio d'oliva piccante	16,00
Prosciutto crudo di Parma con stracciatella	13,00	Cappesante gratinate (3 pezzi)	12,00
Gnocchi fritti e prosciutto crudo	13,00	Luccio marinato con polenta	13,00
Polenta, sopressa e gorgonzola	11,00	Carpaccio di pesce spada su letto di molesini	14,00
Tagliere di formaggi servito con miele e marmellata	13,00	Tentacoli di polipo arrostiti su salsa di pomodoro e basilico	14,00
Bruschettone pomodorini e stracciatella con emulsione di basilico	9,00	Insalata di polipo con le patate lesse	15,00



i primi dell'Osteria

Fettuccine di pasta fresca con speck e funghi di bosco (con panna)	11,00	Mezze maniche spadellate con verdure dell'orto	11,00
Fettuccine di pasta fresca al burro fuso con granella di tartufo nero della Lessinia	13,00	Spaghetti con pomodorini confit ed emulsione di basilico	9,00
Gnocchi di patate fatti a mano con "pastissada de caval"	12,00	Spaghetti allo scoglio con frutti di mare	20,00
Gnocchi di patate fatti a mano al ragù di carne	10,00	Spaghetti alle vongole veraci	18,00
Gnocchi di patate fatti a mano con formaggi e polvere di Crudo di Parma croccante	13,00	Spaghetti alla veneziana con cozze e vongole (bianchi)	18,00
Bigoli al torchio all'amatriciana	11,00	Gnocchi di patate con scampi e zafferano (con panna)	15,00
Bigoli al torchio alla carbonara	11,00	Maccheroncini di pasta fresca con scampi e pomodorini (con panna)	15,00
Bigoli al ragù di lepre	11,00	Risotto con frutti di mare (min. 2 pers.) a porzione	20,00
Maccheroncini di pasta fresca con pomodorini, emulsione di basilico e mozzarella di bufala	10,00	Fettuccine di pasta fresca con funghi porcini e cappesante (con panna)	15,00
Risotto con Amarone della Valpolicella (min. 2 pers.) a porzione	14,00		



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	24,00
Costata di angus irlandese alla griglia (senza osso) con patate al forno	20,00	Petto di pollo con verdure alla griglia	15,00
Cotoletta alla milanese con patate fritte	16,00	Tagliata di seitan all'Amarone servita con patate al forno	18,00
Carne salà di Trento alla griglia con patate al forno	18,00	Tagliata di seitan ai funghi porcini servita con patate al forno	18,00
Pastissada de caval servita con polenta alla griglia	18,00	Cotoletta di tofu servita con patate al forno	18,00
Tagliata di filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella con patate al forno	24,00	Branzino alla griglia	20,00
Tagliata di filetto di manzo alla griglia su letto di molesini con patate al forno	24,00	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	24,00	Trancio di tonno alla griglia con rosmarino	18,00
		Branzino al cartoccio con porro e peperoni	22,00



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



le insalatone

Mozart

insalata verde, radicchio, mozzarelline di bufala, tonno, olive nere colossal, capperi, mais 12,00

Paganini

insalata verde, rucola, pomodorini, carote, Monte Veronese, tonno, olive nere colossal 12,00

Vivaldi

insalata verde, pomodorini, tonno, mozzarelline di bufala, patate, mais, rucola 12,00

Verdi

insalata verde, carote, pomodorini, gamberetti, salsa rosa, mozzarelline di bufala, tonno 12,00

Beethoven

insalata verde, radicchio, pomodorini, mozzarelline di bufala, uova sode, fiocchi di prosciutto cotto alla brace 12,00

Bizet

insalata verde, tonno, pomodorini, mozzarelline di bufala, pesce spada affumicato 12,00

Teodorakis

insalata verde, radicchio, pomodorini, mozzarelline di bufala, tonno, gamberetti, olive nere colossal, salsa rosa 12,00

Stravinsky

insalata verde, tonno, rucola, pomodorini freschi e secchi, carote, mozzarelline di bufala, olive, capperi, mais e carciofo rustico 14,00

Nizzarda

insalata verde, pomodorini, acciughe, peperoni, carciofi, cipolla, uova sode, olive nere 12,00

Caesar Salad

insalata verde, petto di pollo, crostini di pane, grana a scaglie, salsa pinzimonio 16,00

Cleopatra Vegan

insalata verde, molesini, carote, mais, pomodorini, cotoletta di tofu 16,00

le schiacciate

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

Olio e rosmarino 5,00

Olio, rosmarino, lardo 7,00



I'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	10,00
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	9,00
Cucciolo tortellini panna e prosciutto	6,00		



le pizze dell'Osteria

anche con impasto di farina integrale

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



Contadina	12,00	Parmigiana	10,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, ricotta, pancetta affumicata		Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana padano	
Delicata	12,00	Grigliata	12,00
Pomodoro, mozzarella, philadelphia, speck		Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, radicchio, philadelphia	
Gioia	12,00	Saporita	12,00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie		Pomodoro, mozzarella, melanzane, radicchio, patate, scamorza, grana grattugiato	
Melodica	11,00	Tartufata ai 5 formaggi	15,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi verdi, scamorza, speck		Pomodoro, mozzarella, ricotta, gorgonzola, scamorza, grana, tartufo	
Estate	10,00	Porcini e tartufo	15,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, tonno, emulsione di basilico		Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo	
Barchessa	12,00	Frittolosa	10,00
Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, rucola, grana padano a scaglie		Pomodoro, mozzarella, patate fritte	
Medievale	12,00	Diavola	10,50
Pomodoro, mozzarella, patate, scamorza, prosciutto cotto alla brace		Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, olio piccante, origano	
Buongustaia	11,00	Brunellesca	12,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crudo di Parma		Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, peperoni, cipolla, acciughe, peperoncino	
Sfiziosa	12,00	Armillia	12,00
Pomodoro, mozzarella, patate, gorgonzola, cipolla, pancetta affumicata		Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, capperi, peperoni, pancetta affumicata	
Tirolese	12,00	Stracchino e rucola	9,50
Pomodoro, mozzarella, porcini, brie, speck		Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola	
Delizia	10,00		
Pomodoro, mozzarella, zucchine, brie			



le classiche

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

ogni aggiunta di:

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

Per mozzarella si intende vera mozzarella "Fiordilatte"
Il prosciutto crudo è marchiato "Parma" doppia corona
Lo speck è artigianale Trentino
Il salamino piccante è della ditta "Levoni"

COPERTO 2,00



con la mozzarella di bufala

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

le bianche (pizze senza pomodoro)

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



gli aperitivi

Spritz bianco Prosecco, seltz	5,00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Seltz	5,00
Campari Spritz Campari Bitter, Prosecco, Seltz	5,00
Negroni Martini rosso, Campari bitter, Gin	8,00
Americano Martini rosso, Campari bitter, Seltz	8,00
Sbagliato Martini rosso, Campari bitter, Prosecco	8,00
Aragosta (analcolico) Succo d'arancia, sanbitter	5,00
Verona (analcolico) Succo d'arancia, kiwi, ananas, lemon	6,00
Gingerino	3,50
Campari	3,50
Sanbitter	3,50
Crodino	3,50

le bevande

Lattina 33 cl Coca-cola, Fanta, Sprite, Aranciata amara, Chinotto, Acqua Tonica, Lemonsoda, Coca-cola zero, The limone, The pesca	3,50
Succhi di frutta Ananas, arancio, pesca	3,00
Acqua minerale Gasata o naturale 0,75 l	3,50
Coca-cola alla spina piccola 30 cl alla spina media 50 cl	3,50 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 in bottiglia



Ceres "Strong Ale"

0,33 l **5,00**
7,7° birra a bassa fermentazione



Daura Damm

0,33 l **5,00**
4,6° birra chiara senza glutine

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 Ripasso 5,00
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 Cuvèe "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, Mela Verde, Mirtillo, Crema Whisky, Vodka Secca, Vodka menta	4,00
--	------



Osteria Mattarana
Via Mattarana, 38 - Verona
Telefono 045 8920547