



OSTARIA NOVA



gentile omaggio di Giorgio Cavazzano

Per noi la buona cucina comincia dalle materie prime: il nostro menu si trasforma con l'avvicinarsi delle stagioni e la nostra cucina rispecchia l'amore per la natura e per il territorio. La pizza viene preparata dal pizzaiolo, Groppi Nigel, partendo dalla farina macinata a pietra, 100% grano italiano con un preimpasto in biga, lievitazione minimo 18 ore, che viene utilizzato per l'impasto principale, come lievitante e lasciato riposare per altre 7 ore, ottenendo una pizza aromatica fragrante e leggera con ottima digeribilità.

ALLERGENI E INTOLLERANZE

si prega di avvisare i nostri collaboratori se avete necessità specifiche per poter offrire alternative e soddisfarvi.

SI GARANTISCE IL SERVIZIO A DOMICILIO E DA ASPORTO

sg = senza glutine

 = accompagnamento di birra

 = accompagnamento di vino

Verdure a Km 0 fornite dall'azienda agricola "Mandato"

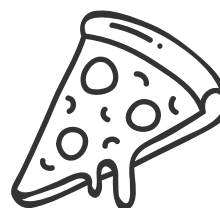
Il nostro impasto parte dalla biga a lunga lievitazione, con farine semi-integrali e biologiche

Le potete assaggiare nel formato:

Pizza classica

Pizza napoletana con bordo alto e soffice

Pizza in padellino: impasto ad alta idratazione, in biga, impanatura di cereali, cotto in padellino, condito a fine cottura e servito a spicchi



PIZZE IN PADELLINO

Mediterraneo €17.50

burrata affumicata, acciughe del mar cantabrico, pomodorino soleggiato

Rauch my baby
affumicata,rossa, aroma intenso di speck tostato 5,6Vol. 0,4cl €6.00

Piemontese €15.00

Roastbeef all'inglese, rucola, gocce di aceto balsamico, salsa verde e formaggio di malga Campoluzzo (TN)

Lola
Saison, chiara, aromatizzata alla salvia, dalla bevuta fresca 5,7Vol. 75cl €13.00

Norma €15.00

melanzane fritte, burrata, crema di datterini e mentuccia

Rulles Estival
IPA belga, piacevole retrogusto luppolato 5,9Vol. 75cl €13.00

PIZZE STAGIONALI

Pizza della casa **sg** €13.00

pizza divisa in tre specialità

pancetta pepata, piselli e Asiago / Pomodorini, bufale e olive liguri / Fiori di zucca e taleggio



Jacaranda

IPA, ambrata, gusto luppolato e frutti esotici

6Vol.

75cl

€12.00

Danielosa **sg** €12.00

pom, mozz, burrata del Piave, prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi DOP



Vienna

Lager, rosso ruggine, aromatica, finale caramellato

5,4Vol.

0,4cl

€6.00

Cucciolo €13.00

pom, mozz, burrata del Piave, petto d'oca affumicato, pomodorini ciliegini



Rauch my baby

affumicata,rossa, aroma intenso di speck tostato

5,6Vol.

0,4cl

€6.00

Ariccia **sg** €11.00

pom, mozz, melanzane, taleggio DOP, porchetta di Ariccia IGP



Collio Keber

rosso, bordolese, erbaceo e fruttato

14Vol.

75cl

€22.00

Putignano €12.00

pom, mozz, burrata del Piave, pomodorini soleggiati, olive liguri



Costa degli angeli

bianco, casa Paolini, fruttato

12,5Vol.

75cl

€16.00

Calabra **sg** €9.00

pom, mozz, 'nduia Calabra, cipolla di Tropea ripassata, olive liguri



Negroamaro

rosso, Salento, fruttato

13,5Vol.

75cl

€14.00

Orange **sg** €12.00

pom, bufala, bresaola della Valtellina IGP, olio EVO all'arancio



Hop Invaders

colore oro carico, gusto fruttato e avvolgente

7,6Vol.

33cl

€6.00

Dolomiti. €13.00

pom, mozz, misto funghi freschi, pancetta pepata, formaggio stagionato di malga Campoluzzo



Vienna

Lager, rosso ruggine, aromatica, finale caramellato

5,4Vol.

0,4cl

€6.00

Suina €12.00

pom, mozz, misto funghi freschi e lardo di colonnata



Canediguerra

American IPA, ambrata, aroma fruttato e leggero

6.7Vol.

0,4cl

€6.00

Gran Sasso €15.00

pom, mozz, misto funghi freschi, porchetta di Ariccia e burrata affumicata del Piave



Rauch my baby

affumicata,rossa, aroma intenso di speck tostato

5,6Vol.

0,4cl

€6.00

Giorgina sg €12.00

pom, mozz, zucchine ai ferri, burrata affumicata, speck tirolese 8 mesi



Babaduk

birra scura, aroma di cioccolato e caffè 6,5Vol. 33cl €6.50

Onta sg €10.00

pom, mozz, salsiccia, cipolla di Tropea ripassata, peperoni alla griglia



Anisos Rosi

bianco, val Garina, biologico, fruttato e minerale 13Vol. 75cl €18.00

Nord Sud sg €9.00

pom, mozz, Asiago DOP, 'nduia Calabra, olive nere Liguri



Zoe

Pils bionda, erbacea con sentori di cereali e finale amaro 15,2Vol. 33cl €6.00

PIZZE CLASSICHE

Marinara sg €4.50

pom, aglio

Margherita sg €5.50

pom, mozz

Romana sg. €8.50

pom, mozz, filetti di acciughe del Mar Cantarabico

Capricciosa sg €9.00

pom, mozz, prosciutto cotto alla brace "Rustichello"
cuore di carciofi, funghi, olive Liguri

Pugliese sg €6.50

pom, mozz, cipolla di Tropea ripassata

4 Formaggi sg €7.50

pom, mozz, formaggi misti

Viennese sg €6.50

pom, mozz, wurstel

Tonno e cipolla sg €8.00

pom, mozz, tonno, cipolla di Tropea ripassata

Calzone €8.00

pom, mozz, cuore di carciofi, prosciutto cotto coscia, funghi

Patatosa sg €7.50

pom, mozz, patate fritte

Zingara sg €9.00

pom, mozz, wurstel, peperoni, cipolla di Tropea ripassata, salamino piccante "Castelli"

Diavola sg €7.00

pom, mozz, salamino piccante "Castelli"

PIZZE VERDURE

Tartufata sg	€11.00
pom bio, olio tartufato, porcini, mozz di bufala Campana DOP	
Estiva sg	€8.00
pom, mozz, rucola, Grana Padano DOP 20 mesi a scaglie, pomodorini ciliegini	
Verdure sg	€9.00
pom, mozz, verdure al tegame	
Parmigiana sg	€10.00
pom, mozz di bufala del Piave, melanzane, Grana Padano DOP 20 mesi	
Vegetariana sg	€9.00
pom, mozz, verdure alla griglia	

PIZZE BIANCHE

Cenerentola sg	€10.00
mozz, crema di carciofi, bresaola della Valtellina IGP	
Buba sg	€10.00
mozz, porchetta di Ariccia IGP, crema di carciofi	
Cip e Ciop sg	€10.00
mozz, porchetta di Ariccia IGP, noci, funghi	
Paperino	€11.00
mozz, crema di carciofi, petto d'oca affumicato	
Birba sg	€8.00
mozz, taleggio DOP, zucchine alla griglia	
Valtellina sg	€11.00
mozz, funghi, rucola, bresaola della Valtellina IGP Grana Padano DOP 20 mesi	

PIZZE ALL'OCA

Campidoglio	€13.00
pom, mozz, petto d'oca affumicato, rucola, grana padano DOP 20 mesi, olio al tartufo bianco	
Amelia	€13.00
pom, mozz, petto d'oca affumicato, porcini, grana padano DOP 20 mesi	

PIZZE CON SALUMI

Brace sg	€8.50
pom, mozz, prosciutto cotto alla brace "Rustichello", brie "Goupil"	
Squisita sg	€9.00
pom, mozz, prosciutto cotto alla brace "Rustichello", porcini	
Prelibata sg	€11.00
pom, mozz, bresaola della Valtellina IGP, porcini, Grana Padano DOP 20 mesi	
Tirolese sg	€8.50
pom, mozz, chiodini, speck stagionato 5 mesi	
Gastone sg	€9.00
pom, mozz, porcini, porchetta di Ariccia IGP	
Primavera sg	€10.00
pom, mozz, rucola, prosciutto crudo S. Daniele DOP 18 mesi Grana Padano DOP 20 mesi	
Carbonara sg	€8.00
pom, mozz, uova, Grana Padano DOP 20 mesi, pancetta affumicata	
Ostaria Nova sg	€11.00
pom, mozz, porcini, gorgonzola DOP, bresaola della Valtellina IGP	
Elly sg	€11.00
pom, mozz, bresaola della Valtellina IGP, rucola, Grana Padano DOP 20 mesi	
Affumicata sg	€8.00
pom, mozz, speck stagionato 5 mesi, scamorza affumicata	
Saporita sg	€9.00
pom, mozz, gorgonzola DOP, speck stagionato 5 mesi, peperonata fresca	
Rustica sg	€9.00
pom, mozz, cuore di carciofi, taleggio DOP, salsiccia	

PIZZE DI PESCE

Indiana	€12.00
pom, mozz di bufala del Piave, zucchine alla griglia, gamberi	
Pescatora	€15.00
pom, mozz, canestrei, gamberi, canoce, moscardini, cozze, vongole	
Scoglio	€12.00
pom, mozz, gamberi, canestrei, cozze, vongole	

PIZZE CON NOCI

Messico **sg** €9.00
 pom, mozz, pomodori soleggiati, noci, prosciutto alla brace "Rustichello"

Obelix **sg** €8.00
 pom, mozz, noci, gorgonzola

PIZZE ARROTOLATE

Rotolo €9.00
 mozz, brie "Goupil", porcini, speck stagionato 5 mesi ,rucola

Stefy €9.00
 mozz, scamorza affumicata, noci, prosciutto cotto alla brace "Rustichello"

Pluto €9.00
 mozz, brie "Goupil", pomodorini ciliegini, prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi, rucola

Kayak €9.00
 mozz, verdure al tegame, rucola, speck Tirolese 5 mesi

Jazz €9.00
 mozz, prosciutto cotto alla brace "Rustichello", brie "Goupil", porcini

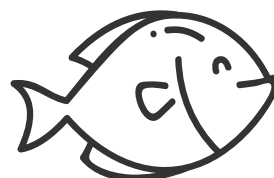
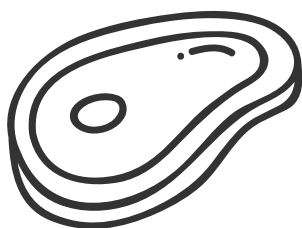
Supplementi da €0.60 a €4.00

Supplemento mozzarella di bufala €3.00

Riduzione pizza baby -20% del prezzo della pizza

Richiesta impasto senza glutine €2.00

RISTORANTE



CICCHETTI D'ANTIPASTO

Bruschetta 1 Pomodoro e aglio	€2.50
Bruschetta 2 Crema di carciofi	€3.50
Bruschetta 3 Paté di olive nere	€3.50
Caprese di mozzarella di bufala, pomodori a fette e olive taggiasche sg	€8.00
Verdurine fritte sg	€4.20
Patate fritte sg	€4.00
Sardee in saor sg	€9.00

ANTIPASTI

Gran Antipasto Di Mare:

Sardee in saor ,mazzancolle,capasanta, canestrei, gamberone, fiori di zucca fritti al baccalà mantecato	€23.50
Schie fritte con polenta sg	€8.50
Saltata di cozze e vongole al sugo ed erbe aromatiche sg	€9.00
Capasante al prosecco e canestrei alla griglia sg	€10.50
Porchetta trevigiana, lardo, prosciutto crudo di Parma e pomodorini soleggiati sg	€7.00
Burratina di Putignano con pomodorini soleggiati e olive sg	€7.00
Bresaola della Valtellina IGP, rucola e grana 36 mesi sg	€8.00

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di pasta fresca con code di gambero e pomodorini datterini sg	€10.00
Gnocchi di patate della casa con capesante e funghi freschi sg	€13.00
Tagliatelle di pasta fresca con gamberoni, scampi e canestrei sg	€15.00
Spaghetti di Gragnano alle cozze, vongole canestrei e gamberi sg	€15.00
Spaghetti di Gragnano alla bottarga di muggine sg	€10.50
Gnocchi di patate della casa con zucchine e taleggio	€9.00
Tagliatelle di pasta fresca al petto d'oca rucola e limone	€9.00
Gnocchi di patate della casa al ragù sg	€9.00

SECONDI PIATTI

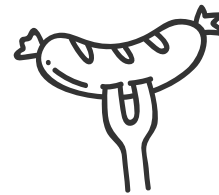
Filetto di branzino al forno con patate e funghi freschi sg	€18.00
Filetto di branzino al cartoccio con cozze, vongole, canestrei e gamberi sg	€22.50
Frittura mista con polenta e verdurine fritte sg	€17.00
Frittura di calamari e gamberi con polenta e verdure fritte sg	€13.00
Filetto d'orata al forno con pomodorini olive e capperi sg	€14.50
Tagliata di manzo alla griglia con lardo e grana DOP 36 mesi sg	€16.50
Straccetti di entrecote ai funghi freschi sg	€17.00
Hamburger ai ferri di scottona e patate fritte sg	€8.00

INSALATONE

Insalata mista di insalata verde, carote e pomodorini	
Casino	€9.00
Ins.mista, mozz di bufala, olive, mais, tonno	
Mediterraneo	€9.00
Ins. mista, mozz di bufala, capperi, olive, acciughe, tonno	
Boston sg	€9.00
Ins. mista, mozz di bufala, mais, tonno, zucchine	
Gargano	€9.00
Ins. mista, mozz di bufala, pomodorini semi secchi, gamberi zucchine, Grana Padano a scaglie	

IL PESCE MANTIENE LE SUE QUALITÀ GRAZIE ALLA CATENA DEL FREDDO

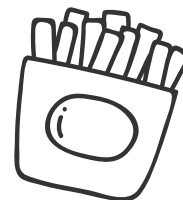
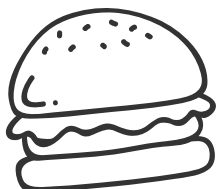
sg SENZA GLUTINE SONO PIATTI CHE SI POSSONO PREPARARE
AL MOMENTO CHIEDENDO



MENU BAMBINO

Porzioni di pasta ridotte gr 60

Gnocchi di patate della casa con pomodoro burro e salvia sg.	€4.50
Gnocchi di patate della casa al ragù sg.	€6.00
Pasta corta al pomodoro/burro sg.	€4.50
Pasta corta al ragù sg.	€6.00
Penne panna prosciutto piselli sg.	€6.00
Wurstel e patate sg.	€6.00
Milanese di pollo e patate fritte sg.	€8.00
Bistecca di roastbeef e piselli sg.	€10.00



PANINI DI IMPASTO INTEGRALE

Panino 1 con patate fritte	€9.00
200 gr. hamburger di scottona, cipolla ripassata e peperoni ripassati	
Panino 2 con patate fritte.	€10.00
burrata affumicata, porchetta di Ariccia, zucchine alla griglia	



DOLCI

Crema Catalana sg	€5.00
Tortino caldo con cuore di cioccolato morbido	€5.00
Tiramisù della casa.	€5.00
Torta della Nonna	€5.00
Crostata alle pere/cioccolata	€5.00
Ananas	€5.00
Cremoso al pistacchio con crumble al cacao sg	€5.00
Cheesecake della casa alla birra.	€5.00
Brownies al cioccolato e calice di Rum Jeremy	€7.00

SORBETTO SENZA LATTE E SENZA UOVA

Semifreddo ai lamponi e salsa di cioccolato della casa	€5.00
Semifreddo tris di cioccolato	€4.00
Sorbetto gelato al mango e rum	€4.50
Sorbetto gelato al pompelmo rosa e moscato	€4.50
Sorbetto gelato al cedro e menta	€4.50
Sorbetto gelato al limone e salvia	€4.50
Sorbetto gelato al frutto della passione	€4.50
Meringata alla panna con salsa al cioccolato	€4.00
Tartufo al cioccolato	€4.00
Tartufo alla vaniglia.	€4.00
Gelato alla vaniglia affogato al caffè	€4.00
Gelato al limone e liquore alla liquorizia	€4.00
Pallina di gelato al limone/vaniglia	€1.50
Sgroppino al limone	€2.50

DOLCE VEGANO

Tortino alle nocciole e caffè biologico sg	€6.00
Tortino al pistacchio e lamponi Bio sg	€6.00

PASSITO

Don Pedro Ximenez	€4.00
Malvasia passito Sicilia.	€3.00

sg, dolci senza glutine

SE NON EVIDENZIATO, tutti i dolci hanno allergeni (latte, mandorle, uova, glutine)