



MILORK

La nostra Casa . La tua Osteria.

*I cibi indicati con il numeretto
contengono allergeni e possono essere consultati
nell'apposita documentazione
all'ultima pagina del menù.*



LE ECCELLENZE DELL'OSTERIA

le nostre selezioni

Ci sono persone che con gesti lenti e attenti sanno trasformare con passione quello che la natura ci offre.

"La scienza in cucina è l'arte di mangiare e bere bene"

Pellegrino Artusi, 1891

1880

Baccalà alla Milork

La nostra ricetta speciale della tradizione veneta

•

Pasta fresca e gnocchi fatti in casa

Paste fresche preparate a mano

•

Salumi italiani certificati di Alta Qualità

Brunello Salumi dal 1961 - Bassano del Grappa

•

Mozzarella di bufala e burrata

Azienda Agricola Tre Comuni - Istrana

•

Formaggi selezionati

La Casearia di Carpenedo - Camalò e Latteria Sant'Andrea - Santandrà

•

Verdure e ortaggi di stagione

Rigorosamente a Km0

•

L'impasto della pizza

Nasce da una miscela artigianale di grano tenero e germe di grano che matura e lievita lentamente 72 ore

•

Pane casereccio e focacce

Preparati e cotti nel nostro forno a legna

Nel nostro menù troverai alcuni piatti con questi simboli:



Questo simbolo indica il piatto che ti consigliamo. È una delle nostre specialità, preparata con passione secondo la tradizione dell'Antica Osteria Milork 1880.



Questo simbolo segnala i piatti che fanno parte di Montello a Tavola, l'associazione di ristoratori del Montello a cui apparteniamo. Sono piatti che valorizzano i prodotti tipici del nostro territorio.

MILORK

La nostra Casa . La tua Osteria.

In questo luogo il tempo rallenta, la frenesia cede il passo alla calma, il cibo segue le stagioni, e un "got de vin" è ancora più buono se accompagnato da una bella storia.

...E oggi vi vogliamo raccontare la Nostra.

Da quattro generazioni la nostra famiglia si dedica a questo appassionante mestiere che io e mio fratello abbiamo voluto continuare per conferirgli l'identità e lo spirito che ci ha fatto crescere. L'osteria rappresenta le nostre origini, perché è il luogo dove siamo nati e cresciuti ma è soprattutto una concreta testimonianza di storia, di cultura, di tradizioni e di sentimenti da dover conservare...

Il nostro caro bisnonno Augusto Livotto, ritornato in patria dopo essere emigrato negli Stati Uniti cercando fortuna, diede vita a questa nuova e appassionante avventura. In paese gridavano: "E' tornato il Milord, è tornato il Milord!" poi storpiato in dialetto in Milork, ed è proprio con questo soprannome che decise di battezzare il locale. Incominciò vendendo principalmente vino di produzione propria, per questo motivo si definiva all'epoca "frasca", successivamente lasciò le redini al figlio Giulio (nostro nonno) che lo trasformò in bacaro che stava a significare "far bacara" ovvero far baldoria in compagnia aggiungendo all'offerta il pane, fatto nel forno tutt'ora esistente, e altri prodotti caserecci.

Queste mura hanno raccolto infinite storie ed emozioni delle generazioni passate.

Oltre al passaparola dei vecchi del paese, è l'osteria stessa che ce le racconta: dalle travi del soffitto intagliate a mano da nostro padre Fabio, agli arredi fatti con il legname che per anni ha gelosamente custodito nel capanno, ai quadri che immortalano tutta la nostra generazione appesi alle pareti.

Emozioni che si susseguono, tra i vapori dei fornelli dove nostra mamma, la Mariagrazia, con dedizione si divideva fra rincorrere noi bambini dietro il bancone e le pentole del Baccalà che rimane tutt'oggi la nostra specialità.

Un esempio unico di come, grazie all'amore per la cucina e per il territorio, si possa ancora oggi mantenere in vita un pezzo di storia.

Ora è il nostro turno...

siamo noi Marco e Simone, l'Oste e il Cuoco di questo angolo di marca Trevigiana.

Per questo motivo siamo orgogliosi della nostra Osteria, tappa obbligata per la freschezza e la varietà dei nostri "cicchetti", preparati con il salume nostrano, con le primizie di stagione e con la passione di chi questo mestiere ce l'ha nel sangue, per ritrovare un ambiente genuino dove condividere oltre al cibo anche chiacchiere, sguardi, risate. Aperta a tutti, giovani, meno giovani e giovanissimi e dove tutti all'unisono trovano il loro confort.

MILORK
ANTICA OSTERIA
—1880—

DOMVS LASINII LYDOTO



una storia che non passa mai di moda

Questa vuole essere oggi la nostra "mission", una cucina curata, tradizionale e rinnovata allo stesso tempo, alla quale si unisce una scelta di vini di sicuro prestigio, di prodotti prevalentemente del territorio, di birre di ottima fattura e di un servizio puntuale, gradevole e professionale.

In modo tale da fortificare ancora di più quella grande eredità che i nostri "vecchi" ci hanno lasciato, perché di qui è passato mezzo mondo a far festa, un mare di gente di osteria che, si è ritrovata, si ritrova, e si ritroverà per il piacere di stare assieme, per sentirsi a casa.

Marco e Simone



MILORK
ANTICA OSTERIA
1880

MILORK
ANTICA OSTERIA
1880

1880

La nostra casa. La tua osteria.



PAR COMINCIAR ...

L'aperitivo in Osteria

Cominciando con un piccolo aperitivo
l'oste consiglia di scegliere dalla nostra carta dei vini
un buon calice di vino in mescita,
da abbinare con

"il nostro cicheto"

che racchiude la tradizione veneta in un morso.

*Il cicheto è fatto con il pane¹ fragrante fatto da noi,
i salumi selezionati tagliati a volano, formaggi⁷ e tutte le primizie di stagione
che il territorio ci regala...*

2.3
al pezzo

1880

l'atmosfera dell'osteria

Non c'è solo vino nell'osteria. C'è molto di più. Proprio molto di più.

E' un posto dove si chiacchera amabilmente, dove le storie di paese si intrecciano con
quelle dei passanti, dove la gente si mescola al di là di ogni età,
di ogni differenza culturale o socioeconomica.

Una palestra di vita dove si impara a confrontarsi con idee diverse dalle proprie, a discutere
ed accettare anche un credo diverso dal tuo, dove l'oste,
il vero oste sa rendere piacevole anche una stamberga.

Un'osteria è un posto dove si serve vino e cibo semplice, dove si annusa
l'odore delle tradizioni e dove si assaporano gusti familiari.

Ecco che nel borgo di Nervesa della Battaglia, a Sovilla, ai piedi del Montello
e dell'Abbazia di Sant'Eustachio, in un'antica villa del 1594 trova posto la nostra casa:

l'Antica Osteria Milork.

A hand is shown from the left, firmly grasping the tail of a large, dried fish, likely Baccalà. The fish is oriented vertically, with its head pointing downwards. The background is a solid, deep black, which makes the fish and the hand stand out. The lighting highlights the texture of the fish's skin and the grip of the hand.

sua Maestà il Baccalà

1880

La nostra casa. La tua osteria.



BACCALÀ alla MILORK

Specialità della Casa

Un'antica ricetta donata da un grande chef al patron Fabio Augusto Livotto, che assieme alla moglie Maria Grazia, hanno reso unica e speciale attraverso la passione per l'arte culinaria.

Oggi questa particolare preparazione è custodita gelosamente nelle mani esperte dello chef Simone, che fedele alla tradizione di famiglia, continua a preparare con la stessa abilità e dedizione.

La pregiata qualità di stoccafisso Prima Scelta RAGNO viene infatti lavorata artigianalmente per quasi una settimana attraverso un sapiente procedimento manuale prima della cottura a bagnomaria per 5 ore:

il risultato è una vera e propria prelibatezza dal gusto delicato e inconfondibile.

Assaporerete così un piatto straordinario della tradizione veneta, che ben si accompagna alla caratteristica polenta fatta a mano sulla stufa e ai funghi chiodini del nostro Montello.

Per una piacevole riscoperta delle sensazioni e dei profumi di un tempo.

1880



Menù Baccalà

Come na'votta

Baccalà⁷ "conso" -in insalata-, Baccalà⁷ mantecato e Baccalà⁷ in tempura

15

•

Tagliolini Milork

Tagliolini³⁻¹ freschi fatti in casa al Baccalà⁷ Milork e pomodorini confit

15

•

Sua Maestà

Baccalà⁷ alla Milork con polenta

22

•

Contorno di Chiodini del Montello (solo in stagione)

5

Menù Completo

52

SU RICHIESTA È POSSIBILE AVERE IL BACCALÀ ALLA MILORK PER ASPORTO



LE
DIC'
OTTO
LUNE
DI
MARZANO
180

La nostra casa. La tua osteria.



MENÚ STAGIONALE

gli Antipasti

LA TRADIZIONE VENETA

Uova³ in cocotte ai bruscandoli
e affumicato Latteria⁷ Sant'Andrea con nido croccante

14

• *La Selezione dei prodotti della Nostra Terra* •



ODE AI SAPORI AUTENTICI

Un poco de tutto del pì bon³⁻⁷

17

• DISPONIBILE IN VERSIONE VEGETARIANA •

TARTARE AI PROFUMI DI BOSCO

Battuta di Sorana tagliata a coltello, condita con
tuorlo³, capperi, erba cipollina, paprika, sale e pepe, yogurt bianco⁷ e frutti rossi

18

PRIMAVERA DI SAPORI

Soufflè³ agli asparagi con guancialetto di Sauris su vellutata di patate

14

• DISPONIBILE IN VERSIONE VEGETARIANA •



MENÙ STAGIONALE

i Primi

SPAGHETTI DELL' OSTERIA

Spaghetti alla chitarra¹⁻³ - fatti in casa - con crema di piselli, menta fresca e ricotta⁷ affumicata Latteria Sant'Andrea

14

• *La Passione per la Pasta Lavorata a Mano* •

LA RUSTICA DI MARIA GRAZIA

Maccheroncini¹⁻³ - fatti in casa - alla carbonara di asparagi

15



LE GIOIOSE COMBINAZIONI

Ravioli¹⁻³ - fatti in casa - alle erbe spontanee e petto d'oca

18

• *il Piatto della Tradizione* •

ELOGIO ALLA MARCA TREVIGIANA

Gnocchi freschi¹⁻³ - fatti a mano - al ragù di cinghiale e rosoline

15



• DISPONIBILE IN VERSIONE VEGETARIANA •



MENÙ STAGIONALE

i Secondi

IL GRAN FRITTO

Frittura² mista dell'Adriatico con verdure pastellate¹⁻³

19

SAPORE 1880

Coniglio alla veneta con peperonata e crema di mais

18

LE BUONE TRADIZIONI

Bocconcini di vitello agli asparagi

19

• *La Ricerca della Genuina Tradizione* •

UN PIATTO DA SIGNORI

Anatra al forno deglassata al miele di castagno del nostro Montello con piselli freschi

22



IL SEGRETO DEL CAMPO

Involcini rustici con carrè di lonza, pancetta, formaggio Montasio⁷ ed erbe di campo

18

LA RICCA TAGLIATA

Tagliata di manzo su letto di rucola con patate al forno

19

1880

Dessert

UNA STORIA DI DOLCEZZA

Vi proponiamo una selezione di dolci¹⁻³⁻⁷⁻⁸ del giorno - *fatti in casa* -
e alcune torte¹⁻³⁻⁷⁻⁸ preparate appositamente dal nostro pasticciere di fiducia



1880

La nostra casa. La tua osteria.



TAGLIERE

Tradizione, Qualità, Sapore

La tradizione del tagliere acquista un valore enogastronomico particolare, perché permette di assaggiare le specialità locali, gustando salumi della tradizione e selezioni di formaggi che 'piacciono' da sempre.

Per esaltare il gusto di un salume è di primaria importanza riuscire ad ottenere il giusto taglio, ne' una fetta troppo grossa che può rendere difficile la masticazione, ne' troppo sottile, che tende a "sbriciolarsi". Per questo motivo un taglio manuale a volano conferisce un'esaltazione del gusto e permette di mantenere tutte le naturali proprietà organolettiche perché a differenza del taglio con affettatrice elettrica non vi è la scottatura del salume. Il formaggio, rappresenta un'alternativa davvero gustosa, viene servito a pezzetti e a temperatura ambiente, così sa mantenere tutto il suo aroma e la sua fragranza. La selezione di formaggi misti cambia secondo estro e stagionalità.

Tante varietà e diverse soluzioni, tutte ricercate e di elevata qualità, in abbinamento con le salse e prodotti di stagione che esaltano e danno vita a combinazioni gastronomiche di grande interesse.

Un piatto semplice ma dal sapore intenso, che può essere accompagnato da una bella birra fresca o da un bicchiere di vino di qualità consigliato dall'Oste Marco.

1880

IL TAGLIERE DELL'OSTE

Per riscoprire la tradizione e ritrovare la qualità dei numerosi prodotti legati alla storia della nostra terra abbinati a prodotti di stagione e delizie fatte in casa

Tagliere di salumi e formaggi⁷ misti selezionati
all'etto - 5,5

Servito con:

selezioni di confetture artigianali, giardiniera dell'orto fatta in casa
miele del Montello e pane casereccio¹/focaccia¹
o gnocco fritto¹ del nostro forno a legna

~ Secondo Quantità ~

MILORK

La nostra Casa . La tua Osteria.



“I bambini sono i nostri ospiti speciali.

Ogni fine settimana e su richiesta forniamo un servizio di animazione per i piccoli ospiti in modo che in osteria tutti, i grandi a tavola e i bimbi nel loro magico mondo del gioco, trovino il proprio comfort all'unisono.”

★ MENÙ BAMBINO ★

con ingredienti selezionati

Pasta corta o gnocchi ¹⁻³
- fatti in casa -
con
pomodoro o ragù di cortile
8.5

PANINO DEL PICCOLO PRINCIPE
Pane artigianale¹ con
hamburger di scottona italiano - 200gr.
fontina⁷ e contorno di patate fritte
12

Piatto di würstel artigianale
*senza glutine, senza polifosfati aggiunti,
e senza derivati del latte*
con contorno di patate fritte
8.5

Cotoletta di pollo e patate fritte
9.5

★ MENÙ PIZZE ★

MARGHERITA¹
Pomodoro, fior di latte⁷
7

PATATONA¹
Pomodoro, fior di latte⁷, patatine fritte
9

MIKY¹
Pomodoro, fior di latte⁷, würstel
8.5

KINDER¹
Pomodoro, fior di latte⁷,
würstel e patatine fritte
9.5

*“ Se tu vieni, per esempio, tutti i pomeriggi, alle quattro,
dalle tre io comincerò ad essere felice.*

Col passare dell'ora aumenterà la mia felicità.

*Quando saranno le quattro, incomincerò ad agitarmi e
ad inquietarmi; scoprirò il prezzo della felicità!*

*Ma se tu vieni non si sa quando, io non saprò mai
a che ora prepararmi il cuore...”*

Il Piccolo Principe
Antoine de Saint-Exupéry



PASSIONE PER LA PIZZA



ANTICA OSTERIA MILORK
propone

una pizza genuina:

fatta con una miscela artigianale¹
di grano tenero e germe di grano,
senza grassi animali.

La semplicità e la leggerezza dell'impasto
gli conferiscono un gusto unico.

La grande digeribilità è frutto del giusto riposo dell'impasto
a temperatura controllata

con una maturazione di 72 ore

I prodotti selezionati e le verdure di stagione della farcitura
insieme alla cottura nel tradizionale forno a legna
direttamente su pietra lavica esaltano il sapore finale.

• QUALITÀ e SAPORE •

LE NOSTRE FOCACCE¹
SONO SOTTILI E FRAGRANTI





FOCACCE DELL'OSTE¹

selezione pregiata di salumi e formaggi

• QUALITÀ e SAPORE •

BLU61

con Prosciutto Cotto Rosa Nera alla brace

Focaccia¹ farcita con patatine al forno,
Prosciutto Cotto Rosa Nera alla brace tagliato a volano
- a crudo dopo cottura:

formaggio⁷ erborinato al passito di raboso Blu61 con frutti rossi La Caseria di Carpenedo

Il Blu 61 é un formaggio erborinato di latte vaccino pastorizzato, affinato in vino Raboso Passito Veneto IGT, con una crosta di mirtilli rossi. In onore del matrimonio avvenuto nel 1961 tra Antonio Carpenedo, fondatore dell'azienda, e la moglie Giuseppina. Si presenta con una pasta cremosa con venature diffuse verde-blu e un bouquet di profumi che spaziano dall'erborinatura ai mirtilli rossi fino al Raboso passito. Il Prosciutto Cotto Rosa Nera alla brace Brunello Salumi, rivive l'antica tradizione contadina, con la cottura lievemente affumicata che gli conferisce il caratteristico sapore di cosce fresche accuratamente selezionate e mondate.

• Senza glutine, polifosfati, derivati del latte, glutammato. NON È OGM •

15

1880



PATANEGRA

Focaccia¹ farcita con
asparagi nostrani, scaglie di Grana Padano⁷,
- a crudo dopo cottura: Lardo Patanegra, noci⁸ e olio EVO

Lardo Patanegra prodotto artigianalmente solo con lardo di suino 100% di razza iberica. Salato con l'antico metodo a secco e stagionato senza fretta. La lenta e lunga lavorazione a mano permette ad un miscela di aromi freschi e spezie di penetrare in profondità per conferirgli un sapore ed un gusto unici.

• Senza allergeni e senza glutine. NON È OGM •

16



FOCACCE DELL'OSTE¹

selezione pregiata di salumi e formaggi

• QUALITÀ e SAPORE •



specialità della casa

BACCALÀ MILORK

Focaccia¹ farcita
con il nostro Baccalà⁷ e pomodorini confit

*Un trionfo di sapori per questa particolare focaccia gourmet
creata nella stagione del baccalà*

- *Pregiata Qualità di Stoccafisso Prima Scelta Ragno* •
seguendo la nostra tradizionale ricetta.

22

1880

PANCETTA AL PEPE ARROTOLATA

Focaccia¹ farcita con
crema di porro e ricotta⁷, cipolla caramellata,
Pancetta al Pepe Arrotolata e spinacine fresche

*La Pancetta al Pepe Arrotolata è realizzata solamente con
carni selezionate e 100% di origine italiana. Viene rifilata, salata e speziata secondo la ricetta
tramandata di padre in figlio, rispettando l'antica tradizione. La corretta asciugatura e la lenta
e progressiva stagionatura donano al prodotto quell'inconfondibile profumo
delicato e la "scioglievolezza" infinita all'assaggio.*

- *Senza allergeni, senza glutine, senza lattosio. NON È OGM* •

14



specialità della casa

FOCACCIA CON BACCALÀ MILORK

1880

La nostra casa. La tua osteria.



FOCACCE DELL'OSTE¹

selezione pregiata di salumi

• QUALITÀ e SAPORE •

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE D.O.P

Focaccia¹ farcita - a crudo dopo cottura con:
Prosciutto Crudo San Daniele 20 mesi tagliato a Volano,
mozzarella* di bufala a km0 "Az.Agr. TreComuni", pomodorini
scaglie di Grana Padano⁷, olio EVO

La materia prima è altamente selezionata come vuole il Disciplinare e viene lavorata e stagionata solamente nei prosciuttifici consorziati del comune di San Daniele del Friuli. Servono lunghi periodi di riposo a temperatura controllata per asciugare le cosce di suino. Successivamente nella fase di stagionatura prende vita la magia di chimica naturale che dona al prosciutto quel gusto e sapore caratteristici.

• Senza allergeni e senza glutine. NON È OGM •

15

1880



CARNE SALATA DELLO CHEF

Focaccia¹ farcita - a crudo dopo cottura:
carne salata dello Chef, carpaccio di asparagi crudi, burratina⁷ di bufala "Az.Agr. TreComuni"

Girello di manzo lavorato, preparato al naturale, salato a secco con vari aromi e successivamente posto in vasca in salamoia per circa 10 giorni; così nasce la Carne salada della casa al massimo per qualità.

Specialità di Bovino.

• Senza allergeni e senza glutine. NON È OGM •

16



PIZZE DELL'OSTE¹

selezione pregiata di salumi e formaggi

• QUALITÀ e SAPORE •



BRESAOLA AFFUMICATA DI BLACKANGUS

Pomodoro, fior di latte⁷, pioppini marinati dello Chef,
- a crudo dopo cottura: Bresaola affumicata di BlackAngus

*La Bresaola realizzata con la punta di petto di scottona Aberdeen Angus Sired.
E' una carne saporita ed invitante con la presenza di un delicatissimo grasso
che viene affumicato naturalmente dal microclima del Montegrappa.
Lavorazione artigianale nel rispetto della tradizione e dei tempi naturali.*

- *Senza allergeni e senza glutine. NON È OGM •*

15



CARPACCIO DI BUFALA

Pomodoro, fior di latte⁷, carciofi freschi,
- a crudo dopo cottura: Carpaccio di bufala,
scaglie di Sottopaglia⁷ della Latteria Sant'Andrea

*Prodotto solo con carne fresca di bufala femmina selezionata nei migliori allevamenti locali.
La carne viene prima salata a secco e successivamente asciugata per pochi giorni
prima di essere messa sottovuoto. Delicata la salatura e la speziatura.*

- *Morbida, poco grassa e gustosa con profumo di carne marinata.
Senza allergeni, senza glutine, senza lattosio. NON È OGM •*

16

A close-up photograph of two pizzas. The top pizza is topped with a thick layer of melted cheese, a vibrant red tomato sauce, and several slices of mushrooms. The bottom pizza is topped with a layer of tomato sauce, fresh green arugula leaves, and sliced cherry tomatoes. The pizzas are resting on a wooden surface.

*una pizza genuina:
con una maturazione di 72 ore*

180

La nostra casa. La tua osteria.



PIZZE E FOCACCE GENEROSE¹

stagione e territorio

LA NOBILE BURRATA

Pomodoro, - a crudo dopo cottura:
burrata⁷ di bufala a Km0 Az.Agr. Tre Comuni,
prosciutto di San Daniele DOP - stagionato 20 mesi - tagliato a volano, olio EVO

15



LA SIGNORA PRIMAVERA

Pomodoro, fior di latte⁷, asparagi nostrani, uovo³ strapazzato, pancetta affumicata
- a crudo dopo cottura: scaglie di Grana Padano⁷,
pepe macinato fresco, olio EVO

15

MILORK

Pomodoro, fior di latte⁷, porcini,
Porchetta arrosto al naturale tagliata a volano

15

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella⁷ di bufala a Km0 Az.Agr. Tre Comuni,
salamino, basilico e cipolla di Tropea tritati in cottura

13



PIZZE E FOCACCE DI VALORE¹

per noi le persone!

PAOLA

Crema di erbe, broccolo,
casatella⁷ e scaglie di formaggio⁷ al pepe

14

ROBERTA

Pomodoro, salamino piccante,
- a crudo dopo cottura: rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano⁷,
mozzarella⁷ di bufala a Km0 Az.Agr. Tre Comuni, olio EVO

15



ALESSANDRO

Pomodoro, fior di latte⁷, pancetta affumicata, cipolla, aglio,
scaglie di Grana Padano⁷ in cottura, peperoncino

12

SABINA

Pomodoro, fior di latte⁷, pancetta affumicata,
pomodorini confit, formaggio brie⁷

12



PIZZE E FOCACCE DI VALORE¹

per noi le persone!

NICOLA

Pomodoro, fior di latte⁷, uova, asparagi,
- a crudo dopo cottura: formaggio⁷ Specchiato al tartufo, olio EVO

14

REBECCA

Focaccia con ricotta⁷ Latteria Sant'Andrea, pomodorini confit,
cavolo cappuccio e Speck del Trentino

15

CIUNDI

Pomodoro, fior di latte⁷, asparagi nostrani, gorgonzola dolce⁷ La Caseria di Carpenedo,
- a crudo dopo cottura: petto d'oca

17



ALEX

Pomodoro, fior di latte⁷, tonno, cipolla di Tropea,
olive nere greche, salamino piccante

14



SUPPLEMENTI

Aggiunta

+ 2/2.5

Aggiunta di mozzarella⁷ di bufala a Km0 "Az. Agr. Tre Comuni"

+ 4

Aggiunta di burrata⁷ di bufala INTERA
a Km0 "Az. Agr. Tre Comuni" (Gr. 180)

+ 6

Aggiunta di affettato con taglio manuale

+ 4.5

Aggiunta di patatine

+ 2.5

Aggiunta di stagione

+ 3.5

Pizza¹ battuta

+ 2

Coperto

+ 3

1880

IMPASTI SPECIALI



Pasta senza glutine
cotta appositamente su un forno idoneo

+ 2.5



PIATTI FREDDI

CAPRESE DI BUFALA

Pomodoro, mozzarella⁷ di bufala a Km 0 Az.Agr. Tre Comuni, foglie d'insalata mista, olio EVO



LEGGERO

Verdure grigliate, burrata⁷ di bufala a Km 0 Az.Agr. Tre Comuni, olio EVO

TRENTINA

Carne Salata, misticanza, noci⁸, scaglie di Grana Padano⁷, olio EVO, sale e limone

VALTELLINA

Bresaola, rucola, scaglie di Grana Padano⁷, olio EVO, sale e limone



1880

La nostra casa. La tua osteria.



INSALATONE

freschezze di stagione

GIOIOSA

Misticanza, verdure grigliate (peperoni, melanzane, zucchine),
radicchio trevigiano - *solo in stagione* -, code di gambero², limone

MEDITERRANEA

Misticanza, pomodoro, tonno, olive nere,
mozzarella di bufala⁷ a Km 0 Az.Agr. Tre Comuni



PRIMAVERA

- *solo in stagione* -

Misticanza, pomodoro, tonno, uova strapazzate³, mais, asparagi freschi

ALLEGRA

Misticanza, pomodorini, prosciutto di San Daniele DOP - stagionato 20 mesi -,
porcini, Affumicato⁷ Latteria Sant'Andrea

VIVACE

Misticanza, radicchio di stagione, casatella⁷ Latteria Sant'Andrea, carote, caponatina di verdure

REALE

Misticanza, pomodorini confit,
burrata di bufala⁷ a Km 0 Az.Agr. Tre Comuni, speck del Trentino, noci⁸

15

INSALATONA INCARTATA

Insalatona a scelta avvolta da una croccante e fine pasta¹ pizza

• *Il servizio è soggetto alla disponibilità del forno a legna* •

+ 4



LE BIRRE

Selezione Artigianale



IL CEREALE, IL TERRENO, L'ACQUA, LA PASSIONE

Grandi Birre Artigianali che rappresentano l'espressione completa delle migliori materie prime unite all'amore e alla cultura del "saper fare" un prodotto unico e sorprendente, ricco di sfumature e di gusto per soddisfare i palati più esigenti.

Luppolo dopo luppolo, acino dopo acino,
la poesia della terra si rivela a noi in un bicchiere.

1880

WEIHENSTEPHANER



Provenienza	Monaco - Germania
Stile	Helles
Alcol	5,1% ABV
Aspetto	Giallo oro
Naso	Fresco e acidulo
Bocca	Maltata e luppolata
Amaro	
Dolce	

30cl. - 3.7

50cl. - 6

Una buona birra ha bisogno del suo tempo. Grazie al lungo periodo di maturazione, questa birra chiara assume un particolare carattere morbido ed amabile, una vera gioia dei sensi. Con un caldo color oro e una spuma fine e abbondante si presenta con un'aroma e con un gusto fresco inizialmente acidulo che sviluppa in bocca un sapore maltato, luppolato nel retrogusto. Tutto ciò prodotto nel pieno rispetto della secolare tradizione birraria di Weihenstephan.

LA CURIOSITÀ

La birra Weihenstephan viene prodotta sin dal 725 d.C. nell'omonimo monastero benedettino in Baviera.

1880



Birra Mastino ALTALUNA BLANCHE

Provenienza	Italia
Stile	Blanche
Alcol	5,6% ABV
Aspetto	Giallo paglierino
Naso	Note floreali e delicate spezie
Bocca	Dolce, fruttata con finale secco e speziato
Amaro	
Dolce	

30cl. - 4

50cl. - 6.5

Altaluna è la nostra birra chiara dal carattere forte. Al naso gradevolmente fruttata e speziata, al palato dolce e persistente. La chiusura leggermente luppolata la rende molto beverina. Altaluna della Scala era la splendida figlia di Mastino II. Di lei non ci sono pervenute molte notizie ma sembra fosse una ragazza bellissima, dal fascino etereo e misterioso. Persino il suo nome è attraente ed evocativo. Il padre, forse prevedendo ciò che sarebbe stato della figlia, non poteva trovarle nome più adatto.

LA CURIOSITÀ

Essendo birre prodotte con metodo artigianale, particolare attenzione viene dedicata alla maturazione che avviene in serbatoi orizzontali per renderle pulite e limpide senza bisogno della filtrazione.

Birrificio Rurale JUST FOR CAN



Provenienza	Italia
Stile	American Ipa
Alcol	5,3% ABV
Aspetto	Chiara
Naso	Balsamiche e resinose
Bocca	Fruttata, balsamica
Amaro	
Dolce	

30cl. - 4

50cl. - 6.5

Questa birra rivisita in chiave più moderna lo stile dell'American Pale Ale rendendola ancor più contemporanea. Birra chiara che ci accoglie al naso con deliziose note agrumate e di frutta tropicale che si coniugano in modo sublime e che ritroviamo anche al palato.

LA CURIOSITÀ

Le birre prodotte dal birrificio Rurale sono non pastorizzate, non filtrate e senza aggiunta di alcun conservante, un vero prodotto naturale

Birra Mastino MONACO



Provenienza	Italia
Stile	Amber lager
Alcol	5,6% ABV
Aspetto	Ambra carico
Naso	Sentori di malto e leggero tostato
Bocca	Ricco, intenso, finale secco e fruttato
Amaro	
Dolce	

30cl. - 4

50cl. - 6.5

La nostra Monaco è una Amber Lager di grande carattere. Birra dal colore rosso ambra, con profumi fruttati e leggermente tostati. Al palato sono i malti Monaco e il caramello a farsi sentire con finale secco e bilanciato.

LA CURIOSITÀ

Monaco di Baviera era già allora città imperiale di riferimento, da dove partivano gli eserciti che scendevano in Italia per contrastare la fazione guelfa sostenitrice del papato. A questa splendida città è dedicata la nostra birra ambrata di carattere e ottima per saldare i più forti patti d'amicizia.

Birrificio Rurale TRIPLE PEPPER



Provenienza	Italia
Stile	Triple
Alcol	8,8% ABV
Aspetto	Dorato carico
Naso	Fruttata, speziata, agrumata
Bocca	Secca, beverina
Amaro	
Dolce	

30cl. - 4

50cl. - 6.5

Triple Pepper è una Tripel caratterizzata dall'utilizzo del pepe delle Andalimane. L'utilizzo del pepe è pensato per aggiungere una nota di complessità ad una birra di per sé articolata. Triple Pepper coniuga le note fruttate e speziata tipiche di questo stile del mondo belga con le fresche note agrumate derivanti dal pepe.

Birra secca ed alcolica con una bevuta sorprendentemente scorrevole.

LA CURIOSITÀ

Il Pepe delle Andalimane è un pepe selvatico della famiglia del pepe di Sichuan, originario del nord di Sumatra in Indonesia. Lo stato selvatico rende questo Pepe estremamente raro.



BIBITE

Fanta - Coca Cola - Coca Cola Zero
Tè alla pesca - Tè al limone

3,5

Acqua ALMA Microfiltrata
Fresca • Liscia • Gassata
bottiglia da 0,75cl.

3

1880

CAFFETTERIA

Caffè espresso

1,5

Caffè macchiato

1,5

Caffè decaffeinato/Orzo/Macchiatone

2

Caffè corretto

2

MARCIÒ DI MILORK

• *caffè della tradizione* •

4,5

Amari

4

Grappa - Rum - Whisky
- *il prezzo varia a seconda del prodotto* -



MENÙ ALLERGENI

Gentile Cliente,

se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, non esitare a richiederci informazioni sul nostro menù. Il personale è istruito e preparato nel migliore dei modi per consigliarti quali cibi e bevande potrai consumare.

Qualora certe sostanze ti dovessero provocare allergie o intolleranze, ti preghiamo di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornirti ulteriori informazioni.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio
relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
- b) maltodestrine a base di grano (*);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (*);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.