





FAMILY ART WALL

Con Family Art Wall, apriamo le porte del nostro circolo agli artisti, invitandoli a raccontare - con il loro sguardo e la loro sensibilità - l'anima di questo luogo. Nascono così opere uniche, ispirate alle persone, ai momenti e all'atmosfera che ogni giorno rendono speciale The Family.

Ogni quadro trova casa sulla parete d'ingresso, diventando parte del nostro spazio quotidiano, del nostro modo di stare insieme.

Ad ogni cambio menù accogliamo una nuova opera che popolerà l'entrata, i menù e le tovagliette, portando un tocco d'arte su ogni tavola.

Perché anche l'arte, come la famiglia, si costruisce insieme.

Artista: Iris Bandera
@hjvdusn

• Coperto

2 €

 Vegetariano |  Vegano |  Celiaco




1 Allergeni → (è possibile consultare la lista allergeni su richiesta)

PIATTI DA OSTERIA

Stuzzicherie per un antipasto, per arricchire l'aperitivo, per uno snack dopo cena, o come e quando vuoi tu.

- Patata al forno con maionese alle erbe   **3** 5 €
- Prosciutto di parma con fichi e mozzarelline di bufala  **7** 12 €
- Vitello tonnato ricetta originale  13 €
- Roastbeef di manzo con rucola, scaglie di grana e frutti di bosco  **7** 13 €
- Hummus di ceci e pomodori secchi, con verdure fresche   **9 11** 8 €
- Crostone con crema di mandorle, pesche grigliate, olive taggiasche e timo  **1 9** 9 €
- Crostone stracciatella, pomodorini e basilico  **1 7** 9 €
- Crostone gorgonzola, fichi e nocciole tostate al timo  **1 7 8** 9 €
- Verdure di stagione grigliate   6 €
- Parmigiana di melanzane in terrina   **1 7** 10 €
- Pallotte cacio e ova con salsa di pomodoro fresco  **1 3 7** 9 €
- Polpettine di ricotta, zucchine e menta  **1 7** 9 €
- Falafel di ceci con salsa tahina   **6 11** 9 €
- Tris di verdure pastellate con salvia frita  **1 7** 9 €

PRIMI

- Spaghettoni aglio, olio e peperoncino con colatura di acciughe e scorza di limone **1 4** 13 €
- Caccavella napoletana al forno con melanzana, provolone e pomodoro su letto di salsa al basilico  **1 7** 15 €
- Risotto carnaroli agli agrumi con gocce di stracciatella e gambero viola  **2 7** 18 €
- Orecchiette fresche con sugo di datterini, guanciaie, basilico e spolverata di pecorino **1 7** 14 €
- Cous cous con menta, limone e uva passa, servito con caponata di verdure e farinata di ceci  **1 8** 14 €

SECONDI

- Trancio di tonno scottato alla piastra. con verdure croccanti e maionese alle erbe 🌿 3 4 9 **18 €**
- Polipetti con salsa di pomodorini, capperi e olive 🌿 14 **16 €**
- Costata di manzo irlandese con verdure di stagione grigliate 🌿 **23 €**
- Costine cotte a bassa temperatura con salsa bbq e patate aromatizzate 🌿 9 10 **15 €**

DOLCI

- Cremoso di agrumi e menta in barchetta di limone 🌿 🌿 6 **6 €**
- Mousse allo yogurt, frutti di bosco e crumble croccante 🌿 1 3 7 **6 €**
- Tiramisù 🌿 1 3 7 **6 €**
- Crostatina con crema pasticcera, pesche e mandorle 🌿 1 3 7 8 **6 €**

MENU' BIMBI

- Pasta al pomodoro 🌿 **8 €**
- Cotolettina con patate al forno **10 €**
- Acqua naturale 1 litro **2 €**
- Acqua frizzante 1 litro **2 €**

CAFFETTERIA

- Caffè **1,5 €**
- Caffè d'orzo **2 €**
- Caffè al Ginseng **2 €**
- Caffè corretto **2 €**





VINI

Vini della casa

- Rosso Cabernet
bicchiere **3 €**
bottiglia 0,375 **6 €**
bottiglia 0,75 **10 €**
bottiglione 1,5 **19 €**
- Bianco frizzante
bicchiere **3 €**
bottiglia 0,375 **6 €**
bottiglia 0,75 **10 €**
bottiglione 1,5 **19 €**

Vini rossi

- Montepulciano d'Abruzzo - Spinelli - (Abruzzo)
Calice 5 € / Bottiglia 17 €
- Valpolicella - Ca Rugate - (Veneto)
Calice 5 € / Bottiglia 18 €
- Primitivo - Barsento W'Heart - (Puglia)
Calice 6 € / Bottiglia 20 €
- Chianti Gallo Nero - Lilliano - (Toscana)
Bottiglia 25 €
- Lagrein - Aichholz - (Alto Adige)
Bottiglia 22 €
- Barbera Genio - Cantina Doglia - (Piemonte)
Bottiglia 30 €
- Cilieggiolo - Tenute Montauto - (Toscana)
Bottiglia 25 €

- Monica - Audarya - (Sardegna)
Bottiglia 20 €
- Nebbiolo Regret - Monchiero Carbone - (Piemonte)
Bottiglia 23 €
- Syrah Cortona - Achelo - (Toscana)
Bottiglia 27 €

Vini bianchi

- Passerina - Tratturo - (Abruzzo)
Calice 5 € / Bottiglia 17 €
- Falanghina - Capranera - (Campania)
Calice 5 € / Bottiglia 17 €
- Vermentino - Audarya - (Sardegna)
Calice 6 € / Bottiglia 20 €
- Muller Thurgau - Aichholz - (Alto Adige)
Bottiglia 21 €
- Pigato senza solfiti - Geva - (Liguria)
Bottiglia 27 €
- Gewurtztraminer - Aichholz - (Alto Adige)
Bottiglia 22 €
- Ribolla Gialla - Ronco dei Tassi - (Friuli)
Bottiglia 25 €
- Gessaia Sauvignon - Tenute Montauto - (Toscana)
Bottiglia 28 €

Bolle

- Spumante Brut - Starlight - (Veneto)
Calice 4 € / Bottiglia 17 €
- Prosecco - Sutto - (Veneto)
Calice 5 € / Bottiglia 18 €
- Spumante Rosè - Barsento W'Heart - (Puglia)
Bottiglia 20 €
- Vermentino spumante brut
Tenuta La Chiusa - (Isola d'Elba)
Bottiglia 24 €
- Franciacorta brut - San Cristoforo - (Lombardia)
Bottiglia 32 €
- Moscato d'Asti - Doglia - (Piemonte)
Bottiglia 21 €

Rosati

- Pinot nero - Aichholz - (Alto Adige)
Calice 6 € / Bottiglia 22 €
- Primitivo rosato - Barsento W'Heart - (Puglia)
Bottiglia 19 €

BIRRE & SIDRI

BIRRE ALLA SPINA

- Hop is back lager 5%
Piccola 3 € / Media 5 €
- Mc Farland rossa 5,6%
Piccola 4 € / Media 6 €
- Beavertown Gamma Ray APA 5,4%
Piccola 4 € / Media 6 €
- Birra del mese
Piccola 4 € / Media 6 €

Birra in bottiglia

- Hibu Entropia senza glutine 4,5% **5 €**
- Heineken analcolica bottiglia **5 €**

Sidri in lattina

- Melaebbasta 4,5% **6 €**
- Peraebbasta 4% **6 €**
- ZeroZen 4,5% **6 €**
- Pianura Pagana 6 % **6 €**

APERITIVI

- Campari soda **3 €**
- Campari col bianco **5 €**
- Spritz (Aperol, Campari, Select, Cynar) **6,5 €**
- Hugo **6,5 €**

Cocktail **7 €**

Oltre ai classici drink proponiamo:

- **Basil smash** **7 €**
(Gin, basilico, succo di lime, zucchero)
- **Negroni messicano** **7 €**
(Tequila, Vermouth rosso, bitter Campari)
- **Milano Torino... e Varese** **7 €**
(Bitter Campari, Vermouth rosso, amaro Sacro Monte)
- **Mojito zenzerino** **7 €**
(Rum, menta, zenzero, lime, zucchero, ginger ale)

AFTER DINNER

- **Ernesto Calindri** 7 €
(Cynar, China, limone)
- **Margarita al lampone** 7 €
(Tequila, Triple sec, shrub al lampone, succo di lime, sciroppo di zucchero)
- **Not so espresso Martini** 7 €
(Vodka, Baileys, caffè d'orzo)
- **Chinotto alcolico** 7 €
(Campari, Montenegro, Cola)

- **Gin tonic premium** 10 €

ANALCOLICI

- **Zen-zero alcohol** 7 €
(Cordiale allo zenzero, albume, succo di lime, zucchero)
- **Cuba free** 7 €
(Spuma nera, lime e zucchero pestati)
- **Famigliare** 7 €
(Ananas, pesca, cedrata)
- **Gin Tonic 0,0** 7 €
(Tanqueray 0,0%, tonica)
- **Free basil smash** 7 €
(Gin analcolico, basilico, succo di lime, zucchero)

- **Bibite** 3,5 €
- **Succhi di frutta** 3,5 €
- **Bicchiere di spuma nera o di ginger Spumador** 3 €
- **Cedrata Tassoni** 4 €
- **Crodino XL** 4 €

Il Circolo Osteria
The Family è aperto
Mercoledì 18:00 - 01:00
Giovedì 18:00 - 01:00
Venerdì 18:00 - 01:00
Sabato 12:00 - 01:00
Domenica 12:00 - 00:00

