





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: Francesco Campanoni

PIATTI DA OSTERIA



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

- Sciatt su letto di cicorino  **8 €**
- Patata al forno con salsa aioli  **5 €**
- 2 Bruschette lardo, miele di castagno e noci **6 €**
- 2 Bruschette con pomodorini, aglio, basilico e olio extravergine  **5 €**
- 2 Bruschette con burro verde e acciughe del cantabrico **6 €**
- Bruschette mix (1 bruschetta per tipo) **8 €**
- Porcini pastellati e fritti  **9 €**
- Tagliere di salumi e formaggi **14 €**
- Taglierino di formaggi  **9 €**
- Mondegghili (polpette di carne) con maionese all'aglio **8 €**
- Polpettine di fagioli su hummus di barbabietola e foglia di cavolo nero  **8 €**

PRIMI

- Tagliatella di farina di castagne con panna di montagna, noci e salvia  **11 €**
- Vellutata di zucca e porri con olio al rosmarino e semi di zucca tostati  **10 €**
- I pizzoccheri fatti in casa della locanda  **12 €**
- Paccheri freschi con ragù bianco di cinghiale **12 €**

SECONDI

- Filetto di maiale ai funghi porcini con erbe al burro aromatizzato **13 €**
- Brasato di manzo con polenta taragna **14 €**
- Spezzatino di seitan fatto in casa con polenta di grano saraceno  **13 €**
- Bollito misto con salsa verde, mostarda e bagnetto rosso **14 €**
- Cavolfiori pastellati e fritti con cavolo viola marinato e maionese veg  **12 €**

DOLCI

- Cheesecake con salsa ai cachi **8 €**
- Panna cotta con riduzione di uva **5 €**
o con salsa e scaglie di cioccolato
- Crema al limone e cardamomo **6 €**
su letto di crumble (vegano)
- Torta di castagne, uvetta e rum con **5 €**
ciuffo di panna montata

MENU' BIMBI

- Pasta al pomodoro  **8 €**
- Cotoletta con patate al forno **10 €**

PRANZO DELLA NONNA

Sabato e domenica dalle 12 alle 15.
Oltre al nostro menù trovi:

- Lasagna della settimana **10 €**
- Arrosto della settimana **12 €**
con patate al forno

CAFFETTERIA

- Caffè **1,50 €**
- Caffè d'orzo **2 €**
- Caffè al Ginseng **2 €**
- Caffè corretto **2 €**





VINI

Vini della casa

- Rosso Cabernet
bicchiere **2,50 €**
bottiglia 0,375 **5 €**
bottiglia 0,75 **9 €**
bottiglione 1,5 **17 €**
- Bianco frizzante
bicchiere **2,50 €**
bottiglia 0,375 **5 €**
bottiglia 0,75 **9 €**
bottiglione 1,5 **17 €**

Vini rossi

- Montepulciano d'Abruzzo -Spinelli- (Abruzzo)
Calice 4 € / Bottiglia 16 €
- Valpolicella -Ca Rugate- (Veneto)
Calice 4 € / Bottiglia 17 €
- Primitivo -Barsento W'Heart- (Puglia)
Calice 5 € / Bottiglia 19 €
- Chianti Gallo Nero -Ligliano- (Toscana)
Bottiglia 25 €
- Lagrein -Aichholz- (Alto Adige)
Bottiglia 21 €
- Barbera Genio -Cantina Doglia- (Piemonte)
Bottiglia 30 €
- Cilieggiolo -Tenute Montauto- (Toscana)
Bottiglia 24 €

- Monica -Audarya- (Sardegna)
Bottiglia 19 €
- Nebbiolo Regret -Monchiero Carbone- (Piemonte)
Bottiglia 23 €
- Syrah Cortona -Achelo- (Toscana)
Bottiglia 27 €

Vini bianchi

- Passerina -Tratturo- (Abruzzo)
Calice 4 € / Bottiglia 16 €
- Falanghina -Capranera- (Campania)
Calice 4 € / Bottiglia 16 €
- Vermentino -Audarya- (Sardegna)
Calice 5 € / Bottiglia 19 €
- Muller Thurgau -Aichholz- (Alto Adige)
Bottiglia 20 €
- 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 16 €
- Prosecco -Sutto- (Veneto)
Calice 4 € / Bottiglia 17 €
- Spumante Rosè -Barsento W'Heart- (Puglia)
Bottiglia 20 €
- Vermentino spumante brut
Tenuta La Chiusa - (Isola d'Elba)
Bottiglia 24 €
- Franciacorta brut -Le Vedute- (Lombardia)
Bottiglia 29 €

Rosati

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

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

- Hop is back lager 5%
Piccola 3 € / Media 5 €
- Schmucker Rose' Bock 8%
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 **5 €**

APERITIVI

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

Cocktail **7 €**

Oltre ai classici drink proponiamo:

- **Negroni al chinotto** **7 €**
(Gin, bitter Campari, Vermouth rosso, liquore al chinotto)
- **1900** **7 €**
(Vodka, bitter Campari, Vermouth rosso, mandarinetto)
- **Boulevardier** **7 €**
(Bourbon, bitter Campari, Vermouth rosso)
- **Milano Torino... e Varese** **7 €**
(bitter Campari, Vermouth rosso, amaro Sacro Monte)

AFTER DINNER

- **Ernesto Calindri** 7 €
(Cynar, China, limone)
- **Espresso Martinez** 7 €
(Tequila, liquore al caffè, caffè espresso)
- **Chinotto alcolico** 7 €
(Campari, Montenegro, Cola)
- **Vecchia maniera** 7 €
(Grappa barricata, zucchero, angostura)
- **Gin tonic premium** 9 €

ANALCOLICI

- **Cuba free** 7 €
(Spuma nera, lime e zucchero pestati)
- **Famigliare** 7 €
(Arancia, ananas, pesca, cedrata e mango)
- **Gin Tonic 0,0** 7 €
(Tanqueray 0,0%, tonica)
- **Acqua naturale** 1,50 €
- **Acqua frizzante** 1,50 €
- **Bibite** 3 €
- **Succhi di frutta** 3 €
- **Bicchiere di spuma nera o di ginger Spumador** 3 €
- **Cedrata Tassoni** 4 €
- **Crodino XL** 4 €

**Il Circolo Osteria
The Family è aperto**

Giovedì 18:00 - 01:00

Venerdì 18:00 - 01:00

Sabato 11:30 - 01:00

Domenica 11:30 - 00:00