



SOSTERIA

ristorante

Menù

PENSI CHE MANCHI SALE?

In Italia il consumo medio di sale pro-capite è circa 10-15 grammi giornalieri, cioè: 2-3 volte superiore a quanto raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità(OMS), Noi della Sosteria cerchiamo di rispettare le indicazioni in merito alla quantità di sale negli alimenti, pertanto se alcuni piatti dovessero risultare a vostro gusto poco salati, non è da ritenersi una mancanza del nostro Chef, ma un nostro impegno a ridurre il consumo di sale giornaliero, a favore di una cucina più sana e leggera.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni come da indicazione numerica, le informazioni circa la presenza di questi prodotti sono disponibili all'ingresso o rivolgendosi al personale in servizio.



SOSTERIA

ristorante

PRIMI PIATTI



TAGLIATELLE ALL'ANATRA € 12,00

tagliatelle di pasta fresca al ragù d'anatra taglio coltello 8-11-14

GNOCCHI DI ZUCCHINE € 14,00

con caprino e pomodorini al timo 4-8-9



BIGOI IN SALSA € 12,00

pasta tipica con le sarde desalate (gusto molto intenso) 3-8-9

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI €14,00

con salsa di prezzemolo, e vongole sgusciate 8-11-14

TAGLIOLINI NERI AGLI SCAMPI € 15,00

con burrata pomodorini e basilico 2-4-8-9-15

RAVIOLI GAMBERI E PEPERONI € 16,00

con riduzione di mare 2-4-8-9-15



SOSTERIA

SECONDI PIATTI



CALAMARO SCOTTATO

con crema di zucchini al profumo di menta

€ 18,00

3-15

TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO

con i suoi contorni

€ 22,00

3

HAMBURGER DI BRANZINO

con pane nero verdure e salsa

€ 20,00

3-4-8-9-15

SEPIE IN UMIDO

con polenta di mortegiano

€ 16,00

3

BACCALA' ALLA VICENTINA

con polenta di mortegiano

€ 22,00

3-4-7



SOSTERIA

SECONDI PIATTI



TARTARE GOLD IRLANDA	€ 20,00
<i>Battuta al coltello con tavolozza dei sapori</i>	5-8
TAGLIATA DI CUBEROLL	€ 21,00
Parte nobile del roastbeef con i suoi contorni	-
TAGLIATA DI FILETTO	€ 25,00
con i suoi contorni	-
FILETTO AL PEPE VERDE	€ 25,00
alla francese, pepe verde, senape, panna	4
CONTORNI	€ 5,00



SOSTERIA

F I S T O R I A M E N O P I C A



DESSERT

BIANCOMANGIARE € 7,00
semifreddo allo yogurt greco con salsa di albicocche fresche 4-8-9

MOUSSE AL FONDENTE € 7,00
con sorbetto al lampone 4-9

SEMIFREDDO AL MANGO € 7,00
con cioccolato fondente e cuore ai frutti rossi 4-9

ICE GRAPES € 7,00
gelato alla vaniglia, con frutta sottospirito fatta in casa 4-12 nocciole-14

COCOMERO AL LIMONE € 7,00
Sorbetto al cocomero, gelato al limone, menta 4

TIRAMISÙ € 6,00
con crumble al cioccolato fondente 4-8-9

UVETTA AL RUM € 6,00
uvetta sotto rum fatta in casa, cioccolato fondente 80% 14

SOSTERIA

Ristorante Vegetariano

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni, e che non è possibile escludere una contaminazione crociata:



SEDANO

1

Sono compresi, il gambo, le foglie, i semi, del sedano e la radice chiamato sedano rapa. This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeriac.



CEREALI

8

Cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. They are: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and derived products.



CROSTACEI

2

Granchio, aragosta, gamberi, e scampi sono crostacei. Crabs, lobster, prawns, and scampi are crustaceans.



UOVA

9

Si trovano spesso nei dolci, alcuni prodotti a base carne, gelati, maionese, pasta, torta salate e salse. Eggs are often found in cakes, some meat products, ice cream, mayonnaise, pasta, quiche and sauces.



PESCE

3

Si può trovare in salsa a base di pesce, pizze, panini, secondi piatti. You will find this in some fish sauces, pizzas, sandwiches and main dishes.



LUPINI

10

È un legume che si trova anche in alcune farine, in prodotti di panetteria pasticceria e in altre paste. Yes, lupin is a legume, but it's also found in flour, and can be used in some types of bread and pasta.



LATTE

4

Il latte è l'ingrediente principale di burro, formaggio, crema, gelato e yogurt. Milk is common ingredients in butter, cheese, cream, ice cream and yoghurt.



MOLLUSCHI

11

Comprendono cozze, vongole, ricci di mare, capesante, chiocchie, calamari, seppie, polpi. Si trovano spesso in salsa, pizze, primi e secondi piatti. This include mussels, Carpet shells, land snails, scallops, squid, sea urchins, whelks, cuttlefish and octopus.



SENAPE

5

La salsa di senape, la senape in polvere e i semi di senape rientrano in questa categoria. Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category.



FRUTTA A GUSCIO

12

Come mandorle, albicocche, noci, anacardi e pistacchi. Usati come ingredienti in dolci, gelati e creme. This ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. They are often used as an ingredient in biscuits, cakes, ice cream.



ARACHIDI

6

Oltre alle arachidi intere, e compreso anche l'olio di arachidi usato per dolci, fritti e salse. Peanuts oil are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, dessert, fried product and sauces.



SESAMO

13

Oltre all'olio, i semi di sesamo sono spesso aggiunti al pane e ai grissini. Tra i piatti esotici, il tahini e l'humus contengono generalmente sesamo. These seeds can often be found in bread, breadsticks, houmous, sesame oil and tahini.



SOIA

7

Si trova come farina di soia, tofu, salsa alla soia o olio. Si può trovare anche in gelati e dessert. Often found in bean curd, soya flour, soya oil, soy sauce, or tofu. It can also be found in desserts and ice cream.



SOLFITI

14

Additivi spesso usati in vino, aceto e frutta secca. Si possono trovare anche in carne, pesce ed alcolici. Often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer.



SURGELATO

15

La Sosteria utilizza quasi esclusivamente prodotti freschi, in mancanza del prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto abbattuto a bollita, o prodotto lavorato e surgelato direttamente dalla peschiera o fornitore di fiducia.



SOSTERIA

F I S T O R I A M E N O T A F C A

AL CALICE

Una selezione di vini alla mescita, per assaggiare in calice selezioni provenienti da vitigni esclusivi scoprendo nuovi sapori da abbinare ai nostri piatti.

Ogni calice è l'occasione per scoprire un nuovo vino la storia di una tradizione e di una cultura che si sprigiona nel palato, sorso dopo sorso.

Le proposte alla mescita variano periodicamente

a partire da € 4,00





SOSTERIA

F I S T O F A B E E N O T I C A

Carta dei Vini





SOSTERIA

F I S T O R I A M E N O T I C A

PROSECCO

VENETO

Sorelle Bronca - Brut docg - Valdobbiadene TV	€ 21,00
Sorelle Bronca - Extra Dry docg - Valdobbiadene TV	€ 21,00
Sorelle Bronca - Particella 232 Extra Brut docg - Vald. TV	€ 28,00
Bepin De Eto - Brut docg - Valdobbiadene TV	€ 21,00

METODO CLASSICO

VENETO

Terre di San Rocco - Pinot Bianco Sur Lie Brut Nature - Roncade TV	€ 29,00
Terre di San Rocco - Pinot Bianco Brut Nature - Roncade TV	€ 33,00
Terre di San Rocco - Pinot Grigio Brut Nature 2015 - Roncade TV	€ 44,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Altemasi - Millesimato Brut Trentodoc - Trento	€ 34,00
Altemasi - Rosè brut Trentodoc - Trento	€ 40,00
Altemasi - Blanc de Noirs Trentodoc - Trento	€ 49,00
Altemasi - Millesimato Brut Trentodoc Magnum - Trento	€ 69,00
Altemasi - Riserva Graal Trentodoc - Trento	€ 68,00

LOMBARDIA

Uberti - Francesco I Brut Franciacorta - Erbusco - BS	€ 42,00
Uberti - Francesco I Extra Brut Franciacorta - Erbusco - BS	€ 42,00
Uberti - Francesco I Rosè Franciacorta - Erbusco - BS	€ 46,00
Uberti - Francesco I Extra Brut Franciacorta Magnum	€ 79,00
Uberti - Magnificentia Franciacorta - Erbusco - BS	€ 59,00
Uberti - Quinque Cuvèe 5 vendemmie Franciacorta Magnum	€ 288,00



SOSTERIA

F I S T O F A M E E N O T I C A

VINI BIANCHI

VENETO

Terre di San Rocco - Pinot Grigio - Roncade TV	€ 24,00
Santa Maria alla Piave - Chardonnay - Negrar VR	€ 38,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

La Ponca - Ribolla Gialla - Dolegna del Collio GO	€ 24,00
La Ponca - Malvasia - Dolegna del Collio GO	€ 24,00
La Ponca - Sauvignon - Dolegna del Collio GO	€ 24,00
La Ponca - Friulano - Dolegna del Collio GO	€ 24,00
Venica - Petris Malvasia - Dolegna del Collio GO	€ 34,00
Venica - Talis Pinot Bianco - Dolegna del Collio GO	€ 34,00
Venica - Cerò Sauvignon - Dolegna del Collio GO	€ 34,00
Venica - Sauvignon Ronco delle Mele - Dolegna del Collio GO	€ 49,00
Castello di Butrio - Chardonnay 2014 - Buttrio UD	€ 28,00

TRENTINO ALTO ADIGE

St. Michael-Eppan - Gewürztraminer - San Michele Appiano BZ	€ 26,00
St. Michael-Eppan - Sanct Valentin Chardonnay - BZ	€ 48,00
St. Michael-Eppan - Sanct Valentin Sauvignon - BZ	€ 48,00
Bottega Vinai Gewürztraminer - Trento	€ 24,00
Bottega Vinai Chardonnay - Trento	€ 24,00
Moser Maso Warth- Muller Thurgau - Trento	€ 22,00
Moser Mezzaruota vigneti delle dolomiti - Trento	€ 21,00

ALTRE REGIONI

Il Pollenza - Angera - Tolentino MC Marche	€ 24,00
Terre Bianche - Vermentino - Dolceacqua IM Liguria	€ 26,00
Corteregia - Falanghina di beneventano - Nola - NA	€ 16,00



VINI ROSSI

VENETO

Terre di San Rocco Cabernet Sauvignon - Roncade TV	€ 24,00
Terre di San Rocco Merlot - Roncade TV	€ 24,00
Terre di San Rocco Merlot Riserva- Roncade TV	€ 29,00
Bonotto delle tezze - Raboso Podestà - Tezze di P. TV	€ 26,00
Bonotto delle tezze- Raboso Podestà Magnum- Tezze di P. TV	€ 48,00
Bonotto delle tezze - Malanotte - Tezze di Piave TV	€ 42,00
Santa Maria alla Piave - Amarone - Negrar VR	€ 74,00
Santa Maria alla Piave- Amarone Magnum 1,5L- Negrar VR	€ 148,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

La Ponca Schioppettino - Dolegna del Collio GO	€ 24,00
Venica - Cabernet Franc - Dolegna del Collio GO	€ 34,00

TRENTINO ALTO ADIGE

St. Michael-Eppan - Pinot Nero San Michele Appiano BZ	€ 26,00
Bottega Vinai - Brusafer Pinot Nero riserva- Trento	€ 43,00

PIEMONTE

Pelissero - Nebbiolo 2016 - Treiso CN	€ 28,00
Pelissero - Barbaresco 2015 - Treiso CN	€ 44,00



SOSTERIA

F I S T O F A M E E N O T I C A

VINI ROSSI

TOSCANA

Petra - Hebo - Survereto LI	€ 25,00
Petra - Hebo Magnum - Survereto LI	€ 49,00
Petra - Querciegobbe - Survereto LI	€ 42,00
Petra - Potenti - Survereto LI	€ 42,00
Petra - Petra - Survereto LI	€ 69,00
Fontodi - Chianti Classico - Greve in Chianti FI	€ 69,00
Fontodi - Flacianello della Pieve - Greve in Chianti FI	€ 120,00

MARCHE

Il Pollenza - Porpora - Tolentino MC	€ 24,00
Il Pollenza - Porpora Magnum 1,5 L - Tolentino MC	€ 48,00
Il Pollenza - Cosmino - Tolentino MC	€ 38,00
Il Pollenza - Cosmino Magnum 1,5 L - Tolentino MC	€ 70,00
Il Pollenza - Cosmino Doppio Magnum 3 L - Tolentino MC	€ 118,00
Il Pollenza - Pollenza - Tolentino MC	€ 74,00
La Valentiana - Montepulciano - Spoltore PE	€ 24,00
La Valentiana - Montepulciano Riserva SPELT - Spoltore PE	€ 38,00

UMBRIA

Arnaldo Caprai - Sacrantino 25° - Montefalco PG	€ 88,00
Arnaldo Caprai - Montefalco Rosso Magnum 1,5L - Montefalco PG	€ 74,00