



LA NOSTRA CANTINA

GIRO DEL MONDO IN UN DRINK

BIRRA PER PASSIONE

SUL FUOCO VIVACE

LE PIZZE DEL NICO



Il bartender Giuseppe e l'enologa Laura,
hanno introdotto importanti novità nella carta vini;
concedendo maggiore spazio a piccoli produttori
e vitigni autoctoni italiani.

La chiave di volta è stata l'esperienza al Vinitaly 2023
e le degustazioni nelle varie cantine,
affiancati da Giulia e Pietro, le colonne dell'Üsteria



VINI ROSSI e ROSATI [*12]

€

TORRETTE VALLE D'AOSTA DOC 2021 <i>Valle D'Aosta - Cantina La Source, 100% Petit Rouge</i>	-	28
SUFRAGIO GRIGNOLINO D'ASTI DOC 2021 <i>Piemonte - Cantina Stella, Grignolino</i>	5	25
SANTA RITA ROSSO DI VALTELLINA DOC 2021 <i>Lombardia - Cantina Mamete Prevostini, 100% Nebbiolo</i>	6	30
SAN GIOBBE TERRE LARIANE IGT2019 <i>Lombardia - Cantina La Costa, 100% Pinot Nero</i>	7	35
SANPERETTO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2020 <i>Veneto - Cantina Mazzi, Corvina, Rondinella, Molinara</i>	-	35
BOLGHERI ROSSO DOC BIO 2020 <i>Toscana - Tenuta Le Colonne, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	6	30
NEOSTÒS ROSSO CALABRIA IGT 2019 <i>Calabria - Cantina Spiriti Ebbri, Merlot, Greco Nero, Guarnaccia Nera</i>	-	40
CRG - CARIGNANO ISOLA DEI NURAGHI 2021 <i>Sardegna - Cantina Quartomoro, Carignano</i>	-	30
ROSATO		
AMORINO CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 2022 <i>Abruzzo - Cantina Castorani, 100% Cerasuolo</i>	6	30

VINI BIANCHI [*12]

COLBACARA SOAVE CLASSICO SUPERIORE DOC 2021 <i>Veneto - Cantina Masi, 100% Garganega</i>	6	30
FRIULANO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC <i>Friuli - Cantina Zorzettig, 100% Friulano</i>	-	25
PINOT GRIGIO COLLIO DOC 2022 <i>Friuli - Cantina Muzic, 100% Pinot Grigio</i>	-	30
ELLEBORO BOLGHERI IGT 2021 <i>Toscana - Podere Conca, Viogner, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	6	28
LE NUVOLE LAZIO BIANCO IGT 2021 <i>Lazio - Cantina Marco Antonelli, Malvasia, Trebbiano, Ottonese</i>	5	25
PECORINO IL MONTANARO DOCG 2019 <i>Marche - Cantina Offida, 100% Pecorino</i>	-	25
BELLO MIO ZIBIBBO TERRE SICILIANE IGT 2022 <i>Sicilia - Cantina Fondo Antico, 100% Zibibbo</i>	5	25
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC UN ANNO DOPO 2020 <i>Sardegna - Cantina Quartomoro, 100% Vermentino</i>	6	30
CHABLIS AOC 2021 <i>Francia, Borgogna - Domaine Ventoura, 100% Chardonnay</i>	-	40

LE BOLLICINE [*12]

	🍷	🍷
	€	
JOHANNITER METODO CLASSICO EXTRA BRUT <i>Trentino Alto Adige - Cantina Pravis, 100% Johanniter</i>	-	35
MASETTO PRIVÈ PAS DOSÈ TRENTO DOC <i>Trentino Alto Adige - Cantina Endrizzi, 100% Chardonnay</i>	-	70
FRANCIACORTA DOCG FLAMINGO BRUT ROSÈ <i>Lombardia - Cantina Monterossa, 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero</i>	7	40
FRANCIACORTA MAGNIFICENTIA SATEN DOCG <i>Lombardia - Cantina Uberti, 100% Chardonnay</i>	-	60
FRANCIACORTA SANSEVÉ SATEN DOCG <i>Lombardia - Cantina Monterossa, 100% Chardonnay</i>	8	40
FRANCIACORTA EMOZIONE BRUT DOCG 2018 <i>Lombardia - Cantina Villa, 85% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco</i>	8	40
FRANCIACORTA CABOCHON DOCG <i>Lombardia - Cantina Monterossa, 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i>	-	90
QUATTROCENTO 40 LUNE METODO CLASSICO EXTRA BRUT <i>Lombardia - Cantina Nicola Gatta, 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i>	-	45
CHAMPAGNE SELECTION BRUT AOC <i>Francia - Maison Pannier, 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Meunier</i>	-	70

VINI DOLCI E PASSITI [*12]

MOSCATO D'ASTI DOCG 2022 <i>Piemonte - Cantina Paolo Saracco, 100% Moscato</i>	6	30
BRISTACE PASSITO CALABRIA IGT 2016 <i>Calabria - Tenuta Iuzzolini, 100% Greco Bianco</i>	7	35

La cantina vini è sempre in movimento. Sarà premura del nostro staff avvisarvi in caso di annate o etichette diverse rispetto al menù.



La drink list dell'Üsteria segue le orme della cucina: cocktail retrò reinterpretati in chiave moderna. Faremo un salto indietro di più di 100 anni, partendo dai grandi classici della mixology, trasformati per creare nuovi gusti



NORMANDIE OLD FASHIONED 10€

BOURBON WHISKEY
CALVADOS
BITTER AROMATICO ALLA FRUTTA SECCA
ZUCCHERO MUSCOVADO

Stile: old fashioned con note di mela e pan di zenzero

L'americano bourbon che sbarca in Normandia e sposa il distillato francese. Testimoni di questo matrimonio il bitter composto da frutta secca, cardamomo, zenzero e uno zucchero di canna dalla spiccata complessità

RESEGONE FIZZ 10€

GIN DEL RESEGONE BLACKMOUTH
MARASCHINO
BITTER ALL'ARANCIA
NEBBIOLO SPUMANTE METODO CLASSICO

Stile: Spritz / Gin fizz

Note fruttate e agrumate, con un tocco morbido di ginepro e una bollicina italiana a esaltare il tutto. Un cocktail che nasce dall'esigenza di far bere qualcosa di diverso dal solito spritz. Stessa struttura: parte dolce, agrumata e frizzante ma decisamente più buono

ÜSTERIA MARTINI 12€

ARMAGNAC BLANCHE
APERITIVO AMERICANO
PROFUMO DI ASSENZIO

Stile: Martini cocktail

Il Re dei cocktail, cambiato di veste con un distillato di origini antiche, dai toni più agrumati e un profumo che vi farà tornare al tempo dei poeti maledetti

MADAME DE POMPADOUR 10€

RUM DI MARIE GALANTE
PINEAU DES CHARENTES ROSÉ
SHERBET DI AGRUMI

Stile: Daiquiri

Un sour arrotondato da note agrumate più complesse e una mistella che sa di frutti rossi e mela cotogna. Un daiquiri che si presenta alla reggia di Versailles, cambiandosi d'abito; assumendo così tratti più "nobili e sfarzosi"



Bartender, Giuseppe Canino

ROBINSON CRUSOE 10€

RUM DI BARBADOS
SUCCO DI LIME
POLPA DI COCCO
MENTA
SODA AL CASCARA

Stile: Pina colada / Mojito

Note in prevalenza fruttate, dolci, con un piccolo accenno sour e una soda che lo rende dissetante e mai stucchevole. Robinson Crusoe è un giovane marinaio inglese, naufragato su un'isola deserta nell'Atlantico. Avrà tempo e occasione di mettere alla prova le sue capacità e concedersi un drink in riva all'oceano

LA SIESTA DEL BURRO 10€

MEZCAL
LIQUORE ALLA BANANA DEL BRASILE
SUCCO DI LIME
ORZATA
GINGER BEER

Stile: Moscow mule in versione sudamericana

Nota affumicata donata dal mezcal, ammorbidita con banana e mandorla. Un omaggio al Mulo (burro), che stanco di trainare la ruota che macina l'agave, si prende una pausa per dissetarsi

ANALCOLICI dell'ÜSTERIA

CROCO 9€

Distillato analcolico di fiori e spezie, camomilla, sciroppo di pera

Agrodolce, fruttato, speziato

Croco, facendo riferimento alla mitologia greca, era un valoroso guerriero, trasformato dagli dèi nel fiore di zafferano

HANAMI 10€

Distillato analcolico di fiori sakura, ginepro, mirto, tonica lampone e rabarbaro

Intenso e aromatico

Hanami è un termine giapponese che si riferisce alla tradizionale usanza di godere della bellezza della fioritura primaverile dei fiori di ciliegio (Sakura)

DETOX 10€

Sherbet di agrumi, ginger beer

Da un'antica preparazione araba, una bevanda rinfrescante con una nota pungente. Detox, ovvero detoxification/detoxicate, ottimo per salutisti e sportivi

BIRRA PER PASSIONE...



AUGUSTINER BRÄU



PILS [5,6% vol]

Birra chiara, morbida ed amara al punto giusto, con una leggera nota finale di luppolo secondo l'originale ricetta della birra (Pilsener), lavorata con il malto più fine ed il luppolo aromatico più pregiato

0,3 4,5



HELL [5,2% vol]

Birra dal colore giallo scarico, profumata, maltata, dalla schiuma compatta e persistente. Inconfondibile il suo classico stile Münchener, con la personalità di una vera Augustiner

0,4 5,5

Birrerificio artigianale EDIT



BLANCHE NOISE - Italian Blanche [4,5% vol]

Birra di tipo Belgian Blanche, realizzata con aggiunta di fiori di camomilla, pepe del Bengala e scorze di mandarino, che ne caratterizzano il profilo aromatico. La bevuta è rinfrescante e di facile appeal, per nulla amara

0,3 6

La birra del mese del BIRRIFICIO di LAMBRATE



Il mondo birra è sempre in evoluzione, un po' come noi. È per questo che, seguiti dai nostri beer specialist, ogni mese proporremo una birra del territorio, che merita maggiore visibilità

0,3 7



CHIMAY ROUGE [7% vol]

Chimay Rouge è una birra trappista autentica e storica, prodotta dal 1862. Il suo colore rame scuro si sposa perfettamente con il sapore fruttato, il pane tostato e il caramello dolce

0,33 7



PER INIZIARE...



IL TAGLIERE MISTO [1,6,12]

Selezione di salumi di produttori locali e formaggi della Valle

Accompagnato da composta di cipolle rosse e focaccia homemade

POLPO DI SCOGLIO [3,4,6,9,12]

Melone arrosto, **maionese** al pomodoro, riduzione al Franciacorta e guanciale croccante

CARPACCIO DI MANZO [1,3,7,12]

Marinato al miele, **sciatt** e insalata di cicorino

ZUPPA DI POMODORO FREDDA [3,6,9,12,14]

Capasanta scottata, **maionese** al nero di seppia e polvere di lattuga

ÜSTERIA CHE BRUSCHETTE [1,6,7,9]

Salmone affumicato e crema di avocado
Pomodoro, aglio e basilico
Pere, **zola** e lardo

Chef, Emanuele Spinelli

€

1
25 40

NELL'ACQUA CHE BOLLE

€

I MIEI SCIALATIELLI [1,2,3,4,9,12,14]

Frutti di mare e kaffir lime

18



PLIN DI GRANO SARACENO [1,2,3,7]

Ripieno di patate e verza con **burro** aromatico e crema di **latteria** vecchio

17

RISOTTO DELLO CHEF

Voglia di stupirvi, ogni settimana una nuova proposta, in base alla creatività dello chef Emanuele

18

GARGANELLI AL PERSICO [1,3,4,12]

Con datterino giallo e olive taggiasche

16

SUL FUOCO VIVACE



DAL MARE AL LAGO [2,4]

Grigliata di **pesce**
Servita con verdure saltate e pinzimonio di olio, menta e origano

28 50

LA FIORENTINA [7]

Con verdure saltate cotte e crude

8
all'etto

IL CERVO, MUST DELL'ÜSTERIA [7,9,12]

Filetto di cervo C.B.T. con la sua **demi-glace**, patata al forno e **burro** aromatizzato

26

DOUBLE BURGER [1,6,7,10,11,12]

Cheddar, **salsa Masè**, pomodoro, insalata e cipolle caramellate
Servito con patate fritte

20

PER FINIRE IN DOLCEZZA

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA [1,3,7,8]

Mousse ai frutti di bosco, cocco e **cioccolato**

8

ÜSTERIA CHE TIRAMISÙ [1,3,7,8]

Crema al **mascarpone** con savoiardi e caffè in moka

8

I GELATI DI GIANPIERO ELLI [3,7]

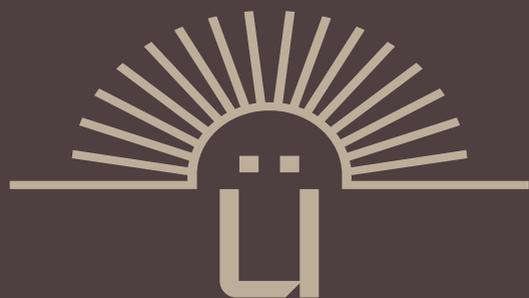
8

MACEDONIA CON GELATO

10

Coperto 2 € / Ogni ingrediente aggiunto più 2 €





LE PIZZE DEL NICO

€

LA MARGHE DELL'ÜSTERIA [1,6,7]

Passata dell'ÜSTERIA, Fiordilatte, Basilico fresco e Olio Evo

10



LA CRUDO [1,6,7,12]

Focaccia, Mousse al caprino con aneto ed erba cipollina, Crudo di Marco d'Oggiono, Basilico fresco e Olio di rucola

15



LA COTTO [(1,3,4,5,6,7,12)]

Passata di pomodorino giallo, Cotto di Marco d'Oggiono, Stracciatella, Fiore di zucca disidratato e maionese alle acciughe del Cantabrico

16



LA PICCANTE [1,6,7]

Passata dell'ÜSTERIA, Fiordilatte, Patate rosse arrosto, Salsiccia piccante del Buzzi e Juice di carne

15

LA CANTABRICA [1,4,6,7,12]

Passata dell'ÜSTERIA, Acciughe del Cantabrico, Crema di bufala, Origano e Olive taggiasche

15

RITORNO A KYOTO [1,2,6,11,10,12]

Focaccia, Crema di spinacino con vinagrette ai lamponi, Gambero in salsa Teriyaki, Gazpacho, Sesamo, Lamponi e Lime

18

LA MORTAZZA [1,6,7,8]

Focaccia, Mortadella IGP, Stracciatella e Pistacchi

15

LA CUNEESE [1,3,4,5,6,12]

Focaccia, Vitello C.B.T. e il suo fondo, Crema tonnata e Fiore di cappero

16

UNO STRANO INCONTRO [1,3,4,5,6,12]

Focaccia, Crema di Piselli, Maionese al nero di seppia, Guancialetto croccante e Lime

16

LA BREZZA [1,4,6,10,12]

Focaccia, Insalate e germogli in citronette di limone e arancia, Polpo Croccante, Crema al passion fruit e mango, Olio al prezzemolo e Mentuccia

18

Pizza maker, Bozzi Nicolò

Ogni ingrediente aggiunto più 2 €

BIBITE

ACQUA NATURALE / GASSATA 0,5 L	1.5
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / ARANCIATA AMARA Sanpellegrino	4.5
CHINOTTO / GAZZOSA / LIMONATA Lurisia	5
GINGER BEER	4.5
ACQUA TONICA	4.5
CAFFÈ	1.5
CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO / GINSENG / CAPPUCCINO	2

AMARI

I CLASSICI: <i>Etichette della tradizione italiana</i>	4.5
I RICERCATI:	
AMARA <i>Amaro artigianale siciliano a base di arancia rossa ed erbe spontanee dell'Etna</i>	6
JEFFERSON <i>Amaro calabrese prodotto con bergamotto, arance amare e dolci, rosmarino, origano ed altre erbe amaricanti</i>	6
CLANDESTINO <i>Un amaro profumato, molto bilanciato, dall'aroma prevalentemente erbaceo, con molte sfumature che vanno dal balsamico all'agrumato, con un finale speziato</i>	6
GENEPY <i>Tradizionale liquore delle Alpi Occidentali ottenuto dall'infusione dei fiori dell'Artemisia Mutellina</i>	6
 SAN SEBASTIAN <i>Prodotto con erbe e radici aromatiche e spontanee della Valsassina</i>	5
 SESAREI <i>Amaro artigianale, realizzato con erbe officinali raccolte in Valchiavenna</i>	6
VENTI <i>Venti diversi ingredienti botanici, ispirati ciascuno ad una regione italiana</i>	6

LE GRAPPE MARZADRO

GRAPPA TRENTINA SECCA <i>Vinacce di Teroldego, Marzemino e Merlot</i>	4.5
GRAPPA TRENTINA MORBIDA IN ANFORA	6
GRAPPA DICHIOTTO LUNE	5
GRAPPA DICHIOTTO LUNE RISERVA <i>Invecchiata in botti di rum/whisky/porto</i>	6
GRAPPA RISERVA AMARONE	7
GRAPPA RISERVA GEWÜRZTRAMINER	7
INFUSIONE DI FIENO, CAMILLA, ZIRMOL, MIRTILLO	5

WHISKY / WHISKEY

CONNEMARA PEATED ORIGINAL <i>IRLANDA - Unico Single Malt irlandese prodotto con malto d'orzo torbato</i>	10
BIG PEAT <i>SCOZIA, ISLAY - Blend di Ardbeg, Caol Ila, Bowmore e Port Ellen; note di torba, nocciola e caffè con un accenno finale di dolcezza</i>	9
GLENLOSSIE 12YO <i>SCOZIA, HIGHLANDS - Note di cacao, frutti rossi, con finale balsamico persistente</i>	10
MAKER'S MARK BOURBON <i>AMERICA, KENTUCKY - Whisky "dolce" e leggermente speziato con una nota di vaniglia, burro e noci</i>	7
LOT NO. 40 RYE <i>CANADA - Whisky cremoso, un po' piccante, con profilo aromatico composto da cannella, frutta tropicale, violetta</i>	8
SUNTORY THE CHITA <i>GIAPPONE - Delicato e sensuale, invecchiato in un mix di botti di bourbon, sherry e vino</i>	9

RUM

DON DIEGO ENCANTADOR VINTAGE BARREL 1997 <i>PANAMA, Rum di melassa - Rum morbido e complesso che esprime note di caramello, mandorle tostate e frutta candita</i>	9
DON PAPA <i>FILIPPINE, Rum di melassa - Dolce, con profonde note di vaniglia abbinata a un mix di frutta esotica: banane, cocco e mango</i>	8
FLOR DE CANA 18 YO CENTENARIO <i>NICARAGUA, Rum di melassa - Naso intenso di nocciola e noce, con note importanti di tabacco, cannella, chiodi di garofano e cioccolato</i>	10
J.M.VIEUX AGRICOLE VSOP <i>MARTINICA, Rum agricolo - Profilo aromatico ricco di sfumature fruttate, speziate, con note di caffè</i>	9
SAINT JAMES XO <i>MARTINICA, Rum agricolo - Note tostate, sentori di cacao, prugne e fichi secchi, di lunga persistenza</i>	10





Discover the English menu

📶 Usteriawifi 🔒 Usteria77

ALLERGENI

- 1] CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2] CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3] UOVA e prodotti a base di uova
- 4] PESCE e prodotti a base di pesce
- 5] ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6] SOIA e prodotti a base di soia
- 7] LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8] FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 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 anidride solforosa totale
- 13] LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14] MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



ÜSTERIA utilizza materie prime del territorio,
sostenendo i produttori locali