



ÜSTERIA

FOOD



È nei momenti di quiete e relax  
che nascono le idee più grandi.  
Giorno dopo giorno, queste idee, prendono forma  
con l'idea di coinvolgervi nella ricchezza  
dell'esperienza, tra gusto e convivialità.

Lo Staff di ÜSTERIA seleziona  
accuratamente materie prime del territorio,  
sostenendo i produttori locali.





## DEGUSTAZIONE "DALLA TERRA..."

### VITELLO TONNATO "ALL'ANTICA" <sup>3,4,5,10,12</sup>

Con peperoni in agrodolce, cipolla glassata e fondo bruno

### RAVIOLI DI FARAONA <sup>1,3,6,7,8,9,12</sup>

Con crema di taleggio, fondo bruno e tartufo

### GUANCETTA DI MANZO <sup>7,8,12</sup>

Brasata con polenta

### IL TIRAMISÙ COME DA TRADIZIONE <sup>1,3,7,8</sup>

Crema al mascarpone, savoiardi e caffè

50€, con 4 calici in abbinamento 80€

## DEGUSTAZIONE "DALL'ACQUA..."

### POLPO ALLA PLANCIA <sup>7,11,14</sup>

Su crema di patata allo zafferano, carciofo croccante e pecorino

### TAGLIATELLA RIPIENA <sup>1,3,4,7,12</sup>

Con ragù di datterino rosso, pesce Persico e polvere di olive

### FILETTO DI SALMONE <sup>1,4,6,7,12</sup>

Scottato su salsa di pane con capperi, olive, pomodorino e baby finocchio

### CREME BRULEE <sup>3,7</sup>

Base crema inglese cotta e bruciata

60€, con 4 calici in abbinamento 90€

Chef, Emanuele Spinelli

# PER INIZIARE...

## SCOTTADITO DI SARDE <sup>1,3,4,5,11</sup>

Su crema di cipolla rossa e guanciaie croccante

14



## IL NOSTRO TAGLIERE <sup>1,6,7,12</sup>

Selezione di salumi di produttori locali,  
formaggi della valle e composta di cipolle rosse

18

## POLPO ALLA PLANCIA <sup>7,11,14</sup>

Su crema di patata allo zafferano,  
carciofo croccante e pecorino

16

## TARTARE DI MANZO <sup>1,9,12</sup>

Con salsa alla cacciatora e polvere di olive

14

## VITELLO TONNATO "ALL'ANTICA" <sup>3,4,5,10,12</sup>

Con peperoni in agrodolce, cipolla glassata e fondo bruno

15



## TORTINO DI PATATE <sup>3,6,7,11</sup>

Con fonduta di scamorza, radicchio,  
zucchina e porri croccanti

10



PRODOTTO LOCALE



PIATTO VEGETARIANO

*A causa della stagionalità dei prodotti, alcune materie prime potrebbero essere a conservazione surgelata.*



## NELL'ACQUA CHE BOLLE

ZUPPETTA DI CIPOLLE <sup>1,7</sup> 13

Alla vecchia maniera con **pane** raffermo e **latteria** invecchiato un anno

PAPPARDELLA <sup>1,9,12</sup> 16

Al ragù di cinghiale "come da tradizione"

 PIZZOCCHERI <sup>1,3,7</sup> 15

Con patate, verza, **formaggi** della Valle, **burro** fuso, aglio e pepe

RAVIOLI DI FARAONA <sup>1,3,6,7,8,9,12</sup> 16

Con crema di **taleggio**, **fondo bruno** e tartufo

PACCHERI DI GRAGNANO AI FRUTTI DI MARE <sup>1,2,4,12,14</sup> 17

Con cozze, vongole, **gamberi**, limone, pomodoro, aglio e prezzemolo

TAGLIATELLA RIPIENA <sup>1,3,4,7,12</sup> 17

Con ragù di datterino rosso, **pesce** Persico e polvere di olive

RISOTTO DELLO CHEF 17

Creatività ed esperienza del nostro Chef, per un piatto esclusivo, che si rinnova ciclicamente

## SUL FUOCO VIVACE

FILETTO DI SALMONE <sup>1,4,6,7,12</sup> 23

Scottato su salsa di **pane** con capperi, olive, pomodorino e baby finocchio

BOCCONCINI DI OMBRINA <sup>4,6,8,11</sup> 23

Con cremoso al **topinambur**, patata viola e cima di rapa

IL CERVO, MUST DELL'ÜSTERIA <sup>7,12</sup> 30

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

TAGLIATA DI MANZO 24

Con scalogno al sale, crema di **porcini** e patate al forno

GUANCETTA DI MANZO <sup>7,8,12</sup> 23

Brasata con polenta

 SFORMATO DI PATATE E VERZA <sup>3,7</sup> 17

Su crema di **zafferano** e rapa rossa

 MELANZANA ARROSTO <sup>3,7</sup> 16

Su salsa al pomodoro, basilico, parmigiano e **mozzarella** di bufala

 **PRODOTTO LOCALE**

 **PIATTO VEGETARIANO**

*A causa della stagionalità dei prodotti, alcune materie prime potrebbero essere a conservazione surgelata.*

Coperto 3 €

# LE PIZZE DELL'ÜSTERIA

**LA MARGHERITA** <sup>1,5,6,7,8,10</sup> 10

Passata dell'ÜSTERIA, **Fiordilatte** e Basilico

**LA CANTABRICA** <sup>1,4,5,6,7,8,10,12</sup> 16

Passata dell'ÜSTERIA, **Stracciatella**, Acciughe del Cantabrico

**LA PICCANTE** <sup>1,6,7,8,10,12</sup> 15

Passata dell'ÜSTERIA piccante, **Fiordilatte**,  
Spianata piccante, Crema alla **Nduja**

**LA CRUDO E BUFALA** <sup>1,5,6,7,8,10</sup> 17

Passata dell'ÜSTERIA, in uscita **Mozzarella** di Bufala,  
Prosciutto Crudo e Basilico

**LA PANCETTA E PROVOLA** <sup>1,5,6,7,8,10</sup> 15

Passata dell'ÜSTERIA, **Fiordilatte**, Pancetta  
e **Provola** affumicata

**LA MARINELLA** <sup>1,5,6,7,8,10</sup> 15

Passata dell'ÜSTERIA, Aglio, origano e Mortadella

**LA SALSICCIA E FRIARIELLI** <sup>1,5,6,7,8,10</sup> 15

**Fiordilatte**, Salsiccia e Friarielli

 **LA VEGETARIANA** <sup>1,5,6,7,8,10</sup> 15

Passata dell'ÜSTERIA, **Fiordilatte**, Zucchine  
e Melanzane grigliate, Carciofi croccanti e olive

**LA SPECK, ZOLA E PATATE** <sup>1,5,6,7,8,10</sup> 16

Passata dell'ÜSTERIA, **Fiordilatte**, Patate fondenti,  
Speck e mousse al Gorgonzola

**LA GAMBERI E ZUCCHINE 2.0** <sup>1,5,6,7,8,10,14</sup> 16

Crema di zucchine, Tartare di gamberi, Guanciale  
e Crema di **bufala**

 **LA 5 FORMAGGI** <sup>1,5,6,7,8,10</sup> 16

**Fiordilatte**, Taleggio, Gorgonzola, Latteria, Brie,  
Miele e polvere di Olive nere

**LA GOURMET** <sup>1,5,6,7,8,10</sup> 23

Voglia di stupirvi nel gusto e con materie  
prime che si rinnovano ciclicamente

PIZZA TUTTE LE SERE,  
SABATO E DOMENICA ANCHE A PRANZO.



PRODOTTO LOCALE



PIATTO VEGETARIANO

*A causa della stagionalità dei prodotti, alcune materie prime potrebbero essere a conservazione surgelata.*

Coperto 3 €



## PER FINIRE IN DOLCEZZA

<b>CREME BRULEE</b> <sup>3,7</sup>	7
Base crema inglese cotta e bruciata	
<b>IL TIRAMISÙ COME DA TRADIZIONE</b> <sup>1,3,7,8</sup>	7
Crema al mascarpone, savoiardi e caffè	
<b>LA COPPA ÜSTERIA</b> <sup>1,3,7,8</sup>	7
Gelato con crema, sbrisolona all'amaretto, salsa al caramello e mirtilli	
<b>CHEESECAKE</b> <sup>1,3,7,8</sup>	7
Base formaggio con biscotto salato e frutti di bosco	
<b>PERA E NEBBIOLO</b> <sup>1,7,8</sup>	8
Cotta nel vino, croccante al pistacchio e caramello	
<b>TAGLIATA DI FRUTTA</b>	8

# BIRRE



## PILS · Birificio Augustiner [5,6% vol]

Birra morbida ed amara al punto giusto, leggera e secca con un tocco finale di luppolo che la rende gradevole e molto beverina



0,3 4,5

0,4 6



## BIBOCK - Birificio Italiano Wild Bock [6,2% vol]

Birra artigianale di colore ambrato aranciato, Bibock viene fermentata con un lievito di bassa fermentazione particolare e capriccioso, in grado però di regalare eleganti note di frutta fresca, che lasciano poi spazio a nocciola, miele e caramello, con un finale amarognolo

0,3 6



## MARTIN'S WHITE IPA - Birificio John Martin (4,8% vol)

La Martin's White IPA è una birra bianca torbida tipicamente belga, ma con il tocco di una IPA. Offre, alla degustazione, la dolcezza portata dal grano, note di arance e pepe grazie all'aggiunta di curacao e coriandolo, ma anche un leggero grado di amarezza, con lo sviluppo di una IPA

0,3 6



# BIBITE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,5 L

1.5

ACQUA Lurisia NATURALE / FRIZZANTE 0,75 L

3.5

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / ARANCIATA AMARA Sanpellegrino

4.5

CHINOTTO / GAZZOSA / LIMONATA Lurisia

5

GINGER BEER / ACQUA TONICA / SODA AL POMPELMO ROSA

4.5

CRODINO XL

5

CAFFÈ

1.5

CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO / GINSENG / CAPPUCCINO

2

# AMARI

## AMARI DELLA TRADIZIONE:

MONTENEGRO, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA,  
BRAULIO, CYNAR, MIRTO SARDO, LIMONCELLO  
BRAULIO RISERVA

5

6

## AMARI RICERCATI:

6

### AMARA

Amaro artigianale siciliano a base di arancia rossa ed erbe spontanee dell'Etna

### JEFFERSON

Amaro calabrese prodotto con bergamotto, arance amare e dolci, rosmarino, origano ed altre erbe amaricanti

### CLANDESTINO

Un amaro profumato, molto bilanciato, dall'aroma prevalentemente erbaceo, con molte sfumature che vanno dal balsamico all'agrumato, con un finale speziato

### GENEPY

Tradizionale liquore delle Alpi Occidentali ottenuto dall'infusione dei fiori dell'Artemisia Mutellina

### VACA MORA

Infusione in Grappa e alcool di erbe aromatiche dell'azienda Poli. Ottimo digestivo amaro, dal tipico aroma speziato e mentolato

### AMARO 16

Un amaro inedito: 16 diverse botaniche per raccontare il passato in modo alternativo. Realizzato con un'unica infusione alcolica, come nell'antica farmacopea. La maggior parte delle 16 botaniche utilizzate, viene raccolta direttamente dagli alberi delle nostre terre: tiglio, gelso, frassino, cipresso, betulla e ribes nero. Un'aroma amaricante, ma fresco, con una persistenza erbacea, ma equilibrata



### ILEX

Un infuso di 38 erbe che crescono sul monte Resegone, con l'aggiunta di un ingrediente segreto



### SAN SEBASTIAN

Prodotto con erbe e radici aromatiche e spontanee della Valsassina





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



Lo Staff di ÜSTERIA seleziona accuratamente materie prime del territorio, sostenendo i produttori locali.