



ÜSTERIA

FOOD



Piccoli gesti quotidiani,  
come una volta.  
Profumi, aromi, consistenze.  
Impasti, attese, pazienza.  
Sacrifici, passione, costanza.  
Nuovi piatti prendono vita.

La cucina è vita  
e finché il cuore batte, va vissuta.

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





## DEGUSTAZIONE "DALLA TERRA..."

### UOVO CROCCANTE <sup>1,3,7,8,11</sup>

con crema di patate al tartufo e fonduta

### IL RAVIOLONE\* <sup>1,3,7,8</sup>

ai funghi porcini con guanciale e tartufo

### MONDEGHILI DI ANATRA STUFATI\* <sup>1,3,7,8,9,11</sup>

all'arancia con polenta croccante, cipolla glassata e fondo bruno

### CAPRESE AL CIOCCOLATO <sup>1,3,7,8</sup>

con crema inglese e frutti di bosco

55€, con 4 calici in abbinamento 85€

## DEGUSTAZIONE "DALL'ACQUA..."

### SFERA DI RICOTTA <sup>1,3,7,8</sup>

panata con crema di pomodoro, basilico e parmigiano

### LA TAGLIATELLA\* <sup>1,3,4,7</sup>

ripiena di baccalà su crema di patate, pomodorini, broccoletti e colatura di alici

### IL SALMONE <sup>4</sup>

grigliato, su crema di peperone giallo e verdura di stagione

### CREME BRULÈE <sup>3,7</sup>

con base di crema inglese cotta e bruciata

60€, con 4 calici in abbinamento 90€



Chef, Emanuele Spinelli

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

# PER INIZIARE...

IL TAGLIERE <sup>1,6,7,12</sup> 18

selezione di salumi e formaggi nostrani

TORTINO DI BACCALÀ\* <sup>1,3,4,7,12</sup> 15

con crema di patata viola, pane cafone e bottarga

MONDEGHILI DI ANATRA STUFATI\* <sup>1,3,7,8,9,11</sup> 15

all'arancia con polenta croccante, cipolla glassata e fondo bruno

TARTARE DELL'ÜSTERIA\* <sup>1,6</sup> 15

con salsa alla cacciatora e chips di pane

SFERA DI RICOTTA <sup>1,3,7,8</sup> 14

panata con crema di pomodoro, basilico e parmigiano

 UOVO CROCCANTE <sup>1,3,7,8,11</sup> 15

con crema di patate al tartufo e fonduta

 SFORMATO DI ZUCCA\* <sup>3,7</sup> 15

con crema di taleggio, zucchine e crumble di castagne

 PIATTO VEGETARIANO

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



## NELL'ACQUA CHE BOLLE

LA TAGLIATELLA\* 1,3,4,7 17

ripiena di **baccalà** su crema di patate, pomodorini, broccoletti e **colatura di alici**

GLI SCIALATIELLI\* 1,3,4,12,14 18

alle **vongole** con datterino giallo e **bottarga**

IL RAVIOLONE\* 1,3,7,8 18

ai funghi porcini con guanciale e tartufo

I TAGLIOLINI 1,3,7 17

con crema **cacio e pepe** e battuta di manzo

RISOTTO DELLO CHEF 17

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

 PIZZOCCHERI 1,3,7 17

pasta di **grano saraceno** con verza, patate, **formaggi** della valle e **burro aromatizzato**

## SUL FUOCO VIVACE

IL SALMONE 4 24

grigliato, su crema di peperone giallo e verdura di stagione

IL POLPO\* 4,7,14 25

con crema di zucchine, pomodorini arrosto e **burrata**

IL CERVO, MUST DELL'ÜSTERIA 7,9,10,12 30

filetto di cervo C.B.T. con la sua **salsa**, **burro aromatizzato** e patate

LO STINCO DI AGNELLO\* 9,12 25

con crema di castagne e baby carote

LA TAGLIATA DI MANZO 9,12 25

con funghi porcini, patate al forno e **fondo bruno**

 SFORMATO DI PATATE VIOLA 3,7 17

su lattuga scottata, pomodorini arrosto, cipollotto e **salsa allo zafferano**

 PIATTO VEGETARIANO

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

Coperto 3 €

# LE PIZZE DELL'ÜSTERIA

 <b>MARGHERITA</b> 1,5,6,7,8,10,11	10	<b>4 STAGIONI</b> * 1,5,6,7,8,10,11	16
passata dell'Üsteria, <b>fiordilatte</b> e basilico		passata dell'Üsteria, <b>fiordilatte</b> , prosciutto cotto, olive, carciofi e funghi porcini	
<b>COTTO</b> 1,2,3,6,7,10,11	15	<b>MORTAZZA</b> 1,5,6,7,8	16
passata dell'Üsteria, <b>fiordilatte</b> , prosciutto cotto e pomodorini secchi		focaccia, <b>mortadella</b> , <b>stracciatella</b> , granella di pistacchi	
 <b>VEGETARIANA</b> 1,5,6,7,8,10,11	15	<b>PERE E SPECK</b> 1,5,6,7,8,10,11	16
passata dell'Üsteria, <b>fiordilatte</b> e verdure di stagione		<b>fiordilatte</b> , <b>gorgonzola</b> , pere e speck	
<b>PICCANTE</b> 1,5,6,7,8,10,11	15	<b>FUNGHI E SALSICCIA</b> * 1,5,6,7,8,10,11	16
passata dell'Üsteria piccante, <b>provola affumicata</b> , spianata, capperi, <b>Nduja</b> e cipolla caramellata		passata dell'Üsteria, <b>fiordilatte</b> , funghi porcini e salsiccia	
 <b>PARMIGIANA</b> 1,5,6,7,8,10,11	15	<b>TONNO E CIPOLLA</b> 1,4,5,6,7,8,10,11	16
ragù di melanzane, <b>parmigiano</b> e basilico		passata dell'Üsteria, <b>fiordilatte</b> , tonno e cipolla	
<b>CRUDO E BUFALA</b> 1,5,6,7,8,10,11	16	<b>ZUCCA, PANCETTA E PECORINO</b> * 1,5,6,7,8,10,11	16
passata dell'Üsteria, prosciutto crudo e <b>bufala</b> a freddo		crema di zucca, pancetta, <b>scaglie di pecorino</b>	
<b>CANTABRICA</b> 1,4,5,6,7,8,10,11	16	<b>LA GOURMET</b> 1,5,6,7,8,10,11	23
passata dell'Üsteria, <b>fiordilatte</b> e <b>acciughe</b>		voglia di stupirvi nel gusto e con materie prime che si rinnovano ciclicamente	
 <b>5 FORMAGGI</b> 1,5,6,7,8,10,11	16	<b>PIZZA TUTTE LE SERE,</b> <b>TRANNE IL LUNEDÌ</b>	
<b>fiordilatte</b> , <b>taleggio</b> , <b>gorgonzola</b> , <b>latteria</b> , <b>brie</b> , miele e polvere di olive nere			

 **PIATTO VEGETARIANO**

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

Coperto 3 €

## PER FINIRE IN DOLCEZZA

<b>GELATO HOME-MADE</b> <sup>3,7,8,11</sup>	8
con mandorle, caramello e lamponi	
<b>BAVARESE ALLE PERE</b> <sup>1,3,7</sup>	8
con croccante al cioccolato e meringa	
<b>TIRAMISÙ</b> <sup>1,3,7,8</sup>	7
crema al mascarpone, savoiardi e caffè	
<b>CREME BRULÉE</b> <sup>3,7</sup>	7
con base di crema inglese cotta e bruciata	
<b>CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> <sup>1,3,7,8</sup>	8
con crema inglese e frutti di bosco	
<b>TAGLIATA DI FRUTTA</b>	9

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

# BIRRE



## PILS · Birrificio 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 · Birrificio 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

0,4 8



## MARTIN'S WHITE IPA · Birrificio 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

0,4 8



# BIBITE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,5 L 1.5

ACQUA Lurisia NATURALE / FRIZZANTE 0,75 L 3.5

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 4.5

CHINOTTO / GAZZOSA / LIMONATA Lurisia 5

GINGER BEER / ACQUA TONICA 4.5

CRODINO XL 5

CAFFÈ 1.5

CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO / GINSENG 2

CAPPUCCINO 2.5

# AMARI

## AMARI DELLA TRADIZIONE:

MONTENEGRO, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, BRAULIO, MIRTO SARDO, LIMONCELLO, RAMAZZOTTI 5

BRAULIO RISERVA 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

16 diverse botaniche raccolte direttamente dagli alberi delle nostre terre: tiglio, gelso, frassino, cipresso, betulla e ribes nero. Un aroma fresco, con una persistenza erbacea



### 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.