

Menù di Sabato 4 Ottobre 2025

il Lunedì de **LO STUDIO**

ma gli artisti servono? Certo, poi però sparecciano.

Mangiare è uno dei quattro scopi della vita... quali siano gli altri tre, nessuno lo ha mai saputo. (Proverbio cinese)

il 4 ottobre è il 277 giorno dell'anno e Mancano 88 giorni alla fine dell'anno.
il 4 ottobre Italia Giornata nazionale agriturismo

PROPOSTA DI MARE

Acciughe del Mar Cantabrico
con Pane Croccante e Burro 16€

Il Nostro Tonno Concio
(Salsa: Uovo sodo, Capperi, Acciuga,
Senape e prezzemolo) 16€



Crema di Ceci e
Calamari* Saltati
con Salvia e Buccina di Limone 16€

Tagliolino Fresco
all'Orbetellana 16€

Filetto di Baccalà*
all'Isolana con Patate al Forno 22€



La Nostra Pagina FaceBook:
[bar osteria il lunedì de lo studio](#)

La Nostra Pagina Instagram:
[illunedidelostudio](#)



PROPOSTA VEGETARIANA

Cop. 3€ Acqua 1€ vino della casa Sangiovese 15€ bott. Caffè 2€

Il Lunedì de **LO STUDIO** osterialostudio@gmail.com

tel 0584 793930

Menù di Sabato 4 Ottobre 2025

il Lunedì de **LO STUDIO**

La Nostra Giardiniera in Olio EVO
(Cipolla Borrettana, Cavolfiore, Peperone, Carota) 12€

Tortino di Carote con
Fonduta di Brie 13€

Cipolla di Tropea Caramellata
con Crema di Gorgonzola e
Cestino di Pasta Brisé 15€

Casoncelli di Barbariga
con Burro e Salvia 16€

Vellutata di Zucca con Taleggio DOP,
Scaglie di Mandorle e Semi di Sesamo Tostati 15€

CONTORNI 5,00€

* Prodotto Congelato

** Prodotto Abbattuto da Noi

*** Prodotto Lavorato e Abbattuto da Noi

Cop. 3€ Acqua 1€ vino della casa Sangiovese 15€ bott. Caffè 2€

il Lunedì de **LO STUDIO**

osterialostudio@gmail.com

tel 0584 793930

Menù di Sabato 4 Ottobre 2025

il Lunedì de **LO STUDIO**

PROPOSTA DI TERRA

Foie Gras di Oca

con

Riduzione di Porto Rosso e Arancia e
il Pane Nero ai Semi di Papavero 18€

Tagliatelle Fresche con Salmi d'Anatra e
Scaglie di Pecorino Romano DOP 16€

Tartare di Limousine alla Francese con Patate al Forno Verdure
Saltate con Olio Evo e Soia 22€

Guancia di Manzo Brasata alla Senape
con Patate al Forno 24€

Per eventuali allergie o intolleranze chiedere al personale in sala.

DOLCI FATTI DA NOI:

Cop. 3€ Acqua 1€ vino della casa Sangiovese 15€ bott. Caffè 2€

Il Lunedì de **LO STUDIO** osterialostudio@gmail.com

tel 0584 793930

Menù di Sabato 4 Ottobre 2025

il Lunedì de **LO STUDIO**

Frutta al Forno Con Gelato alla Crema 8,00€

Mela, Pera Ananas, Succo di Arancia ; Cannella Anice Stellato, Brandy , vino Bianco Zucchero di Canna integrale; Gelato alla Crema (GLUTEN FREE)

Cremino al Cioccolato Fondente con Nocciole 8,00€

Cioccolato Fondente, Panna, Zucchero, Cacao Amaro e Nocciole Tostate

Crostatina di Frolla Farcite con Crema di Yogurt e Pesche Spadellate e Noci 10,00€

Frolla: Burro, Farina 0, Buccia di Limone, Sale, Uova e Zucchero di Canna integrale

Topping: Panna, Yogurt Greco, Mirtilli e Grand Marnier

Bacio di Dama 8,00€

Mascarpone, Burro, Panna, Zucchero di Canna integrale, Amaretti

La Nostra Pagina Instagram: [@illunedidelostudio](https://www.instagram.com/illunedidelostudio)

Il Nostro Sito: <https://www.osterialostudio.it/>

Cop. 3€ Acqua 1€ vino della casa Sangiovese 15€ bott. Caffè 2€

Il Lunedì de **LO STUDIO**

osterialostudio@gmail.com

tel 0584 793930