

Menù di Giovedì 30 Aprile 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

ma gli artisti servono? Certo, poi però sparecchiano.

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

il 30 è il 120° giorno dell'anno e mancano 245 giorni alla fine dell'anno

il 30 Aprile è la [Giornata internazionale del jazz](#)

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 con
Calamari Saltati con Salvi a e Limone 16€

Spaghetti all'Orbetellana
con Bottarga di MugGINE 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](#)



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 Giovedì 30 Aprile 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

PROPOSTA VEGETARIANA

La Nostra Giardiniera 12€

Tortino di Carote con
Fonduta di Brie 13€

Vellutata di Piselli con
Carbone di Olive Taggiasche, Gomasio e
Robiola Bresciana 13€

Casoncello di Barbariga con
Parmigiano, Burro e Salvia Brunito 15€

Cipolla di Tropea Caramellata
con Crema di Gorgonzola e
Cestino di Pasta Brisé 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 Giovedì 30 Aprile 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

PROPOSTA DI TERRA

Coppa Piacentina
con la Nostra Giardiniera 16€

Patè di Foie Gras d'Oca
con Riduzione di Porto Rosso e Arancia 18€

Tagliatelle Fresche con S
almi D'Anatra e Scaglie di Pecorino Romano DOP 16€

Cotolette Croccanti di Arista 16€

Tartare di Limousine alla Francese con
Verdure Saltate con Soia, Patate al Forno e Insalata 25€

Brasato al Vino Rosso di Guancia di Manzo
con Patate al Forno e Polenta 25€

Per eventuali allergie o intolleranze chiedere al personale in sala.

Menù di Giovedì 30 Aprile 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

DOLCI FATTI DA NOI:

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)

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

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

Topping: Panna, Yogurt Greco, Pere Grand Marnier, Noci

Cremino al Cioccolato Fondente con Nocciole 8,00€

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

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