

# Menù di Domenica 14 Giugno 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 14 Giugno è il 164° giorno dell'anno e mancano 203 giorni alla fine dell'anno  
IL 14 Giugno 1965 Paul McCartney registra da solo la canzone Yesterday Per voce e chitarra agli Abbey Road Studios

## PROPOSTA DI MARE

Scampi al Vapore con  
Salsa Yogurt Senapata 20€

Melanzana al Forno con  
Stracciatella e  
Acciughe del mar Cantabrico 16€



Insalata Estiva con Ceci, Pomodori, Cetrioli, Ravanelli,  
Germogli Semi Tostati e Aringa Affumicata 12€

Insalata di Finocchi con Olive,  
Arance e Calamari 16€

Paccheri con Il Nostro Tonno,  
Pinoli, Capperi e Limone 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 Domenica 14 Giugno 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

## PROPOSTA VEGETARIANA

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

Insalata Greca  
con Pomodoro Cetriolo Olive Feta, Origano e  
Croccanti 12€

Panzanella della Tradizione 12€

Tortino di Carote  
con Fonduta di Brie 13€

Parmigiana di Melanzana con  
Mozzarella di Bufala Campana 16€

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 Domenica 14 Giugno 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€

Gnocchi di Patate con Ragù Bianco e Porcini 16€

Cappello del Prete Brasato alla Senape  
con Patate al Forno 25€

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

Rostbeef con Patate al Forno 22€

Per eventuali allergie o intolleranze chiedere al personale in sala.

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 Domenica 14 Giugno 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

## Crema di CheeseCake con Fragole Spadellate 8,00€

Philadelphia, Mascarpone, Panna, Zucchero, Fragole , Limone, Biscotto, Burro

## Bastardello 8,00€

Cioccolato Fondente, Panna, Sale Maldon, Amaretti, Cocco Rapè, Mandorle Tostate

## Tartufini al Caffè 8,00€

Mascarpone Montato alla Planetaria, Zucchero di Canna integrale, Caffè, Digestiv, Cacao Amaro

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](mailto:osterialostudio@gmail.com)

tel 0584 793930