

Menù di Venerdì 2 Gennaio 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

ma gli artisti servono? Certo, poi però sparcchiano.

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

Il 2 Gennaio è il 2 giorno dell'anno e mancano 364 giorni alla fine dell'anno

Il 2 Gennaio 2005 la Terra è al Perielio, la minima distanza dal Sole (149,1 milioni di Km, corrispondenti a 0,983 UA);

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€



Gambino di Polpo alla Piastra con
Vinagrette alla Senape di Dijone 18€

Tagliolino Fresco
all'Orbetaellana con Bottarga di Muggine 16€

Filetto di Baccalà *
con Panure al Pistacchio e Carciofi sott'olio 22€



La Nostra Pagina FaceBook:
[bar osteria il lunedì de lo studio](https://www.facebook.com/barosterialonestudio)

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

Col.3 € Acqua 1 € Vino della casa Sangiovese 15 € bott. Caffè 2€

Il Lunedì de **LO STUDIO** osterialostudio@gmail.com
tel 0584 793930

Menù di Venerdì 2 Gennaio 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

PROPOSTA VEGETARIANA

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

Tortino di Carote con
Fonduta di Brie 13€
oppure
di Zucca con Fonduta di Taleggio DOP

Zuppa Frantoiana di Legumi 12€

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

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

Selezione di Formaggi con
Frutta Fresca Secca e Melata o Marmellate 22€

Col.3 € Acqua 1 € Vino della casa Sangiovese 15 € bott. Caffè 2€

Il Lunedì de **LO STUDIO** osterialostudio@gmail.com
tel 0584 793930

Menù di Venerdì 2 Gennaio 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

CONTORNI 5,00€

* Prodotto Congelato

** Prodotto Abbattuto da Noi

*** Prodotto Lavorato e Abbattuto da Noi

PROPOSTA DI TERRA

Foie Gras di Oca

con

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

Tortellini in Brodo di Carni 12€

Tagliatelle Fresche con
Salmì d'Anatra e Pecorino Romano 16€

Francesina con Polenta di Storo 16€

Filetto al Pepe Verde con Patate al Forno 28€

Per eventuali allergie o intolleranze chiedere al personale in sala.

Col.3 € Acqua 1 € Vino della casa Sangiovese 15 € bott. Caffè 2€

Il Lunedì de **LO STUDIO**

osterialostudio@gmail.com

tel 0584 793930

Menù di Venerdì 2 Gennaio 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 Yoghurt e Pere Spadellate Noci 10,00€

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

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

Cremino al Cioccolato Fondente con Nocciole 8,00€

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

Piccola Selezione di Formaggi 14,00€

La Nostra Pagina Instagram: [@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