

# Menù di Venerdì 2 Gennaio 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 2 Gennaio è 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 Mugine 16€

Filetto di Baccalà\*  
con Panure al Pistacchio e Carciofi sott'olio 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](mailto: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€

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

# 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  
Salmi 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.

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 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 Zuccheri 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

### Piccola Selezione di Formaggi 14,00€

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