Menù di Sabato 7 Novembre 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 7 Novembre è il 311° giorno dell'anno e mancano 54 giorni alla fine dell'anno
Il 7 Ottobre1929 – A New York il Museum of Modern Art apre al Pubblico

PROPOSTA DI MARE

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

Crostini Croccanti con
Acciughe del Mar Cantabrico e
Fiocchi di Burro 15€

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

Tagliolini Freschi all'Orbetellana con
Bottarga di Muggine e Buccina di 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 Sabato 7 Novembre 2026

il Lunedì de LO STUDIO

PROPOSTA VEGETARIANA

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

Tortino di Carote
con Fonduta di Brie 13€

Zuppa di Lenticchie
Verdi Mignone 12€

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 Sabato 7 Novembre 2026

il Lunedì de LO STUDIO

PROPOSTA DI TERRA

Patè de Foie Grois con
Riduzione al Marsala 18€

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

Guancia di Manzo Brasata al Vino Rosso con
Patate al Forno 25€

Cotolette di Arista
Battute e Fritte con Patate 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 Sabato 7 Novembre 2026

il Lunedì de LO STUDIO

DOLCI FATTI DA NOI:

Frutta al Forno 8,00€
Mela, Pera Ananas, Succo di Arancia ; Cannella Anice Stellato, Brandy , Vino Bianco Zucchero di Canna integrale; (GLUTEN FREE)

Crostatina di Frolla Farcite con Crema di Yougurt, Pere e Noci 10,00€
Frolla: Burro, Farina 0, Buccia di Limone, Sale, Uova e Zucchero di Canna integrale
Topping: Panna, Yogurt Greco, Pere e Noci

Cremino al Cioccolato Fondente con Nocciole 8,00€
Cioccolato Fondente, Panna, Zucchero, Cacao Amaro e Nocciole Tostate (GLUTEN FREE)

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