

Menù di Mercoledì 11 Marzo 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

ma gli artisti servono? Certo, poi però sparecciano.

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

L'11 Marzo è il 71° giorno dell'anno e mancano 294 giorni alla fine dell'anno

L' 11 Marzo 1818 - [Mary Shelley](#) pubblica [Frankenstein](#);

L' 11 Marzo 1984 - Esce nelle sale cinematografiche giapponesi [Nausicaä della Valle del vento](#), secondo lungometraggio di [Hayao Miyazaki](#);

PROPOSTA DI MARE

Acciughe del Mar Cantabrico con
Crostoni e Focchi di Burro 16€

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



Crema di Ceci con Calmari Saltati
con
Salvia e Buccina di Limone 16€

Tagliolini Freschi all'Orbetellana
con Bottarga di Mugine 16€

Filetto di Baccalà* gratinato al forno
con Panure al Pistacchio e
Cuori di Carciofo 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

tel 0584 793930

Menù di Mercoledì 11 Marzo 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€

Zuppa lucchese di Legumi 12€

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 Mercoledì 11 Marzo 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

PROPOSTA DI TERRA

Coppa Piacentina con
la Nostra Giardiniera 16€

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

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

Tartare di Limousine alla Francese con Verdure Saltate e
Patate al Forno 24€

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

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 Mercoledì 11 Marzo 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: [@illunedelostudio](https://www.instagram.com/illunedelostudio)

Il Nostro Sito: <https://www.osteriaostudio.it/>

Cop.3€ Acqua 1€ vino della casa Sangiovese 15€ bott. Caffè 2€

Il Lunedì de **LO STUDIO**

osteriaostudio@gmail.com

tel 0584 793930