

Menù di Sabato 6 Dicembre 2025

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 6 Dicembre è il 340 giorno dell'anno e Mancano 25 giorni alla fine dell'anno.

Il 6 Dicembre 1975 Si svolge a Roma la Prima manifestazione nazionale del Movimento Femminista

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€



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

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/illunedidelostudio)

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

€0.3 € Acqua 1 € Vino della casa Sangiovese 15 € bott. Caffè 2€
Il Lunedì de **LO STUDIO** osterialostudio@gmail.com
tel 0584 793930

Menù di Sabato 6 Dicembre 2025

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€

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

Zuppa di Lenticchie Verdi 12€

Casoncelli di Barbariga
con Burro, Parmigiano e Salvia 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 6 Dicembre 2025

il Lunedì de **LO STUDIO**

PROPOSTA DI TERRA

Coppa Piacentina DOP con
la Nostra Giardiniera 16€

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

Tortellini in Brodo di Carni 12€

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

Saltimbocca di Vitello con Purè 22€

Guancia di Manzo Brasata al Vino Rosso
con Patate al Forno 24€

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 Sabato 6 Dicembre 2025

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)

Bacio di Dama 8,00€

Mascarpone, Panna, Zucchero di Canna integrale, Amaretti, Cacao Amaro

Crostatina di Frolla Farcite con Crema di Yoghurt e Pere Spadellate Noci 10,00€

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

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

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

tel 0584 793930