

Menù di Lunedì 27 Luglio 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 27 Luglio è il 208° giorno dell'anno e mancano 157 giorni alla fine dell'anno
Il 27 Luglio 2018 si verifica l'Eclissi Lunare Più Lunga del XXI Secolo

PROPOSTA DI MARE

Scampi al Vapore con
Salsa allo Yogurt Greco e Senape 20€

Fichi con
Stracciatella e
Acciughe del Mar Cantabrico 16€

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



Paccheri Mancini
con il Nostro Tonno,
Pinoli, Capperi e Limone 16€

Filetto di Baccalà* con Friggitelli e
Pomodori alla Paprika 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 Lunedì 27 Luglio 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

PROPOSTA VEGETARIANA

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

Panzanella della Tradizione 12€

Trofie con Il Pesto Gentile con Mandorle 13€

Casoncelli di Barbariga alle Erbette
con Burro e Salvia 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 Lunedì 27 Luglio 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

PROPOSTA DI TERRA

Lonzino di Maiale stagionato
con la Nostra Giardiniera 16€

Patè di Fegatino Toscano
con Pane Croccante 15€

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

Brasato alla Senape
con Patate al Forno 25€

Roastbeef
con Patate al Forno 22€

Tonno di Coniglio
con Verdure Saltate alla Soia 22€

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 Lunedì 27 Luglio 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

Per eventuali allergie o intolleranze chiedere al personale in sala.

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, Pesche e Mandorle 10,00€

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

Topping: Panna, Yogurt Greco, Pesche, Grand Marnier, Mandorle

Bastardello 8,00€

Cioccolato Fondente, Panna, Sale Maldon, Amaretti, Cocco Rapè, Mandorle Tostate

Crema di CheeseCake con Fichi Freschi e Cramble di Biscotto 8,00€

Philadelphia, Panna, Zucchero, Fichi , Limone, Biscotto .

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 Lunedì 27 Luglio 2026

il Lunedì de **LO STUDIO**

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