

Ostria in Sacketa
TRADIZIONE ITALIANA

TRADIZIONE & QUALITÀ

*Benvenuti in Osteria, qui troverete soprattutto prodotti provenienti da piccole aziende
che come noi hanno a cuore qualità, sostenibilità e rispetto dell'ambiente;
Proponiamo il più possibile prodotti a Km. 0.*

NOTE

🇮🇹 Si informa la gentile clientela che in base alla disponibilità, all'andamento del mercato e al peso del pesce, alcuni prezzi potrebbero subire delle variazioni; Inoltre alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati o congelati.

🇬🇧 Please note that according to availability, market trends and the weight of the fish, some prices may vary. Some products served may also have been previously frozen.

Si informa la gentile clientela, sensibile ad allergie e/o intolleranze alimentari, che il personale è a vostra disposizione per informazioni sui prodotti proposti. Sostanze o alimenti che possono provocare allergie o intolleranze (Allegato II re. UE 1169-2011).

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (anche lattosio);
8. Frutta a guscio e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;

COPERTO - COVER CHARGE - 2,5€

PER STUZZICARE

CAPRESE CLASSICA⁷

pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico
tomato, fior di latte mozzarella and basil

13 €

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI^{1,5,7}

tagliere di salumi artigianali tipici e formaggi locali
platter of typical artisan cured meats and cheeses

18 €

POLPETTE FRITTE DI SEPPIA^{1,2,3,4,5,7,14}

le polpette fritte "dea Roby" con seppie nostrane
roberta's fried meatballs with local cuttlefish

12 €

FIORI DI ZUCCA, ACCIUGHE E STRACCIATELLA^{1,4}

fiori di zucca fritti, accompagnati da acciughe del Cantabrico e stracciatella
fried courgette flowers with stracciatella and anchovies

18 €

ACCIUGHE DEL CANTABRICO^{1,4,7}

in "astuccio" con crostini di pane, stracciatella e burro primo fiore
cantabrian anchovies with bread croutons, stracciatella and butter

14 €

BRUSCHETTONA¹

pomodoro, basilico e cipollotto fresco
tomato, basil and fresh spring onion

6 €

SARDE IMPANATE E POLENTA FRITTA^{1,3,4}

breaded sardines with fried polenta

13 €

PROSCIUTTO CRUDO, MELONE E BUFALA⁷

Parma 30 mesi con melone e mozzarella di bufala
30-month Parma raw ham with melon and buffalo mozzarella

18 €

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO MARE DELL'OSTE CON CAPASANTA ^{1,2,3,4,6,7,8,9,12,14}

24 €

INSALATA DI MARE ^{4,14}

con le nostre verdure in agrodolce e olive di Riviera del Garda
Seafood salad with our sweet and sour vegetables and Riviera del Garda olives

18 €

CAPASANTA ALLA GRIGLIA "SCOTADEO" ⁴

grilled scallop

5,5 € 1PZ

BACCALÀ MANTECATO ^{4,7,8,9,14}

con polenta fritta
creamed cod with fried polenta chips

16 €

COZZE ALLA MARINARA IN TECIA IN ROSSO ^{1,4,12,14}

con crostoni di pane
mussels marinara style, with tomato sauce

15 €

TARTARE DI PESCE LOCALE ⁴

mixed fish tartare

20 €



AZIENDA
AGRICOLA
DUE PIOPPI



TARTARE DI MANZETTA

al naturale con olio evo, sale maldon e le nostre verdure agrodolci

20 €



Osteria in Sacheta
TRADIZIONE ITALIANA

PRIMI PIATTI

RIGOROSAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE PREPARATI CON PASTA FRESCA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE ^{1,4,12,14}

spaghetti with clams

16 €

BIGOLETTO CON LE SARDE ^{1,4,12}

con la sua salsa e pan fritto profumato

spaghetti with sardines with its sauce and fragrant fried bread

17 €

TAGLIOLINI DEL PESCATORE MATTO ^{1,4,9,12,14}

fisherman's tagliolini

20 €

PACCHERI ALLA NORMA ^{1,3,7,12}

con pomodoro, melanzane fritte, pinoli e ricotta fumè

with tomato, fried aubergines, pine nuts and smoked ricotta

15 €

GNOCCHI AL GRANCHIO ^{1,2,3,4,7,12}

con polpa di granciporro e rosmarino

crab gnocchi with crab meat and rosemary

20 €

LASAGNA ALLA BOLOGNESE ^{1,4,12,14}

14 €

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{1,3,7}

15 €

SPAGHETTI AOP ^{1,3,7}

aglio, olio e peperoncino

spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

13 €

SPAGHETTI AL RAGÙ ^{1,3,7}

bolognese spaghetti

14 €

SPAGHETTI AL POMODORO ^{1,3,7}

spaghetti with tomato sauce

12 €

SECONDI PIATTI

FRITTOLIN DELL' OSTE CON POLENTA ^{1,4,14}

fritto misto di mare e laguna in base al pescato

the host's mixed fried fish with grilled polenta

22 €

BROETTO DI SEPIE E MOSCARDINI IN UMIDO ^{4,12,14}

alla caorlotta con polenta tenera

cuttlefish and octopus broetto, caorlotta-style with soft polenta

20 €

SEPIE E MAZZANCOLLE ALLA GRIGLIA CON POLENTA ^{4,14}

grilled cuttlefish with polenta

25 €

GRIGLIATA DI PESCE MISTO CON POLENTA ^{4,14}

Circa 500gr. grilled mixed fish with polenta

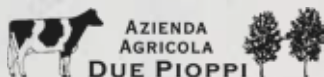
35 €

SU PRENOTAZIONE

anguilla ai ferri ed altri piatti della tradizione locale

by reservation grilled eel and other traditional local dishes

~ CARNE ALLA GRIGLIA ~



LE NOSTRE CARNI PROVENGONO DA RAZZE BOVINE ITALIANE,
PER LE CARNI "IN OSSO" GARANTIAMO ALMENO 60 GIORNI DI FROLLATURA

COSTATA CON CONTORNO DEL GIORNO⁹

rib steak with side dish of the day

8 €/HT

FIORENTINA CON CONTORNO DEL GIORNO⁹

florentine steak with side dish of the day

9 €/HT

BISTECCA DI MANZO^{6,10,12}

accompagnata da insalata di patate, erba cipollina e senape

beef fillet with potatoes salad, mustard

28 €

CHEDDAR BURGER^{1,3,5,6,7,8}

hamburger 180gr., cheddar, salsa cocktail, insalata, pomodoro servito con patatine fritte

180g burger, cheddar, cocktail sauce, salad, tomato served with French fries

16 €

~ CONTORNI ~

INSALATA MISTA CON VERDURE DI STAGIONE

mixed salad with seasonal vegetables

4,5 €

INSALATA DI POMODORO, CIPOLLA ROSSA E BASILICO

tomato, red onion and basil salad

4,5 €

VERDURE ALLA GRIGLIA

grilled vegetables

6 €

PATATINE FRITTE

french fries

5 €

PATATE AL FORNO⁷

con aromi mediterranei

baked potatoes with mediterranean herbs

5 €

PER I PUTÈI

KIDS MENÙ

PASTA AL POMODORO^{1,7}

pasta with tomato sauce

8 €

PASTA AL RAGÙ^{1,7}

pasta with meat ragout

10 €

HAMBURGER FRESCO DI MANZO CON PATATINE FRITTE

beef burger with french fries

14 €

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE

chicken cutlet with french fries

14 €

WÜRSTEL SERVELADE CON PATATINE FRITTE

frankfurter with french fries

12 €

DESSERT

TIRAMISÙ IN TECIA^{1,3,7,8}

6,5 €

SORBETTO AL LIMONE

4 €

CREMA AL MASCARPONE^{1,3,7,8}

con amaretti di saronno e cioccolato fondente
mascarpone cream with saronno amaretti biscuits and dark chocolate

6,5 €

SORBETTO CON LE MORE DI GELSO

4,5 €

MILLEFOGLIE^{1,3,7,8}

con crema al mascarpone e frutti di bosco

8 €

SORBETTO ALLA VODKA

5 €

CANTUCCI^{1,3,7,8}

con crema al mascarpone

8 €

