

OSTERIA
I RUSTEGHI
ENOTECA GASTRONOMICA

I PIATTINI

SALUMOTERAPIA

Prosciutto crudo a coltello	5,00€
Pancetta	5,00€
Salame Nostrano	5,00€
Sopressa Nostrana	5,00€
Porchetta e Sale di Maldon	5,00€

FORMAGGIOTERAPIA

Pecorino Toscano DOP fresco	4,00€
☞ Pecorino Toscano DOP stagionato	4,00€
Caciotta affumicata sulle vinacce	5,00€
Blue Cheese	5,00€
Umbriaco al Prosecco	5,00€

VENEZIATERAPIA

Baccalà mantecato	6,00€
Mazzancolle in saor	6,00€
Sarde in saor	5,00€

SOTTOLI & SOTTACETI

Secondo la proposta dell'Osteria	3,00€
----------------------------------	-------

LA DISPENSA DELL'OSTE

...di tutto un po'	30,00€
--------------------	--------

LA CUCINA

☞ Caprese di Bufala DOP, pomodorini al profumo di basilico	16,00€
Tartare di ricciola con radicchio di Treviso	18,00€
Acciughe del Cantabrico, burro e crostini	16,00€
☞ Uova all'occhio e bottarga	12,00€
Cartoccio di pesce all'isolana	25,00€
Tartare di manzo Piemontese battuta all'italiana (200 gr)	25,00€
☞ Pasta aglio, olio, peperoncino e bottarga di muggine	18,00€
Pasta alla Gricia	18,00€
Biscotti veneziani con il loro vino	7,00€
La Moka con il caffè (3/4 tazze)	5,00€
Torrefazione Trinci (6/8 tazze)	10,00€

Pane 3,00 €
 Servizio e coperto 1,00 €

Non si fanno conti separati.
 Si prega di richiedere la fattura al momento del conto.

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni, si prega di comunicare al personale eventuali intolleranze e/o allergie.

☞ Piatti vegetariani o adattabili per esigenze vegetariane.
 > Tutte le materie prime utilizzate per i nostri piatti sono frutto di una selezione tra le aziende e distributori di eccellenza.
 > Il pesce e le verdure vengono acquistati al Mercato di Rialto privilegiando la stagionalità e la disponibilità quotidiana per garantire la freschezza dei prodotti.
 > Le aziende vinicole sono una selezione dell'Oste Giovanni e sono continuamente aggiornate in base al suo gusto personale nonchè frutto di collaborazioni per creare prodotti ad hoc per l'Osteria I Rusteghi.

IGP: Indicazione Geografica Protetta
 IGT: Indicazione Geografica Tipica
 DOP: Denominazione di Origine Protetta
 DOC: Denominazione di Origine Controllata
 DOCG: Denominazione di Origine Geografica Controllata

OSTERIA
I RUSTEGHI
ENOTECA GASTRONOMICA

		
BOLLICINE / SPARKLING		
Prosecco selezione I Rusteghi Veneto	4,00 €	20,00 €
Kettmeier Rosè Metodo Classico, Alto Adige	8,00 €	40,00 €
Blanc de Noir 36 mesi Rendevi Metodo Classico, Veneto	9,00 €	45,00 €
Champagne selezione I Rusteghi	15,00 €	75,00 €
VINI BIANCHI / WHITE WINE		
Bianco di Custoza Farina Veneto 2019	4,00 €	20,00 €
Traminer aromatico Collio Libellanotte Friuli Collio 2018	7,00 €	30,00 €
Friulano Carlo Di Pradis Friuli Collio 2018	7,00 €	30,00 €
Derthona Timorasso Battegazzore Colli Tortonesi DOC 2017	9,00 €	45,00 €
VINI ROSSI / RED WINE		
Valpolicella Superiore Farina Veneto 2018	5,00 €	25,00 €
Ripasso della Valpolicella Superiore Veneto 2017	9,00 €	45,00 €
Chianti Classico Mirandola Toscana 2018	8,00 €	40,00 €
San Giovese Ribusieri Toscana	10,00 €	50,00 €
BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA / ARTISANAL BEER ON THE DRAW		
	o,2ocl	o,4ocl
Strike Ipa Birreria Artigianale Veneziana 5,6%	4,00 €	7,00 €
Landmark British Lager Wold Top 4,3%	4,00 €	7,00 €
NON SOLO VINO / NOT ONLY WINE		
Selezione Grappe, Whisky e Rhum	8,00/18,00 €	/

OSTERIA
I RUSTEGHI
ENOTECA GASTRONOMICA

APERITIVI & LONG DRINK



Spritz Artigianale

Vino bianco fermo, Bitter DU-IT, Seltz

8,00 €

Tu vuo' fa l'Americano!

Vermutte e Bitter DU-IT, Selz, Angostura

8,00 €

Milano-Torino

Vermutte e Bitter DU-IT

8,00 €

Il Conte Negroni

Vermutte, Bitter e Gin DU-IT

10,00 €

Il Martini

Gin selezione I Rusteghi e Dry Vermuth

10,00 €

Oyster Martini

Stanco di masticare? Bevila!

15,00 €

Gin Tónico

Gin selezione I Rusteghi

da 10,00 €

Vodka Tónica

Vodka selezione I Rusteghi

da 10,00 €