

osteria enoteca GAMBRINUS

Storia-Natura-Evoluzione, scandiscono i ritmi di Gambrinus. Un'esperienza gastronomica per completare quella sensoriale nel nostro Parco, nei nostri Orti di Via alla Lia e nella storica Barricaia del Raboso

il tagliere: salumi e formaggi di speciale selezione con *abbinamenti	€ 13
tris di antipasti di mare: baccalà, capasanta e latticini al sedano	€ 15
polentina morbida con schiette	€ 13
rosa di manzo e composizione autunnale	€ 13
piatto rustico: sopressa, funghi del momento e formaggio stagionato	€ 13
tomino arrostito ai semi e zucca	€ 12
"profondoverde", piacevole viaggio nel mondo vegetale	€ 12
linguine alle vongole veraci, prezzemolo e stimmi di peperoncino	€ 15
risotto ai gamberoni, finocchio e curcuma (min. 2 persone)	€ 15
gnocchi di zucca con salsa al Morlacco e noci Lara	€ 14
pappardelle ai funghi chiodini e scaglie di parmigiano	€ 14
pasticcio di ragù bianco al rosmarino	€ 13
il fritto di pesce e verdure all'olio d'oliva, polenta e salsa dragoncello	€ 20
spiedone di gamberi e verdure autunnali, salsa intensa di mare	€ 20
la nostra grigliata di pesce alla legna di faggio, polenta Biancoperla e salsa acidula	€ 26
"gamb/burger" in pane alla curcuma, patate fritte e salsa barbeque Gambrinus	€ 19
tagliata di manzo Charolaise locale con verdure grigliate e *senape all'Elisir	€ 24
radici & fasjoi	€ 16
magnum croccante di quinoa e miglio, contrasti di salse e verdure	€ 15
Saint Polo's – fine pasto all'Elisir Gambrinus dal 1981	€ 5
carpaccio d'ananas marinato al prosecco e spezie indiane	€ 6
sfoglia caramellata, crema chantilly e frutta del giorno	€ 6
viennetta al cioccolato Domori e menta rotundifolia	€ 6
tiramisù "al momento" nella versione classica o all'Elisir Gambrinus*	€ 6
gelato alla crema con *fichi marinate all'Elisir	€ 6
pan di spagna, ganache al cioccolato e crema di pistacchi	€ 6
crostatina con crema e frutta fresca	€ 6

i prodotti segnalati * sono disponibili presso la nostra Bottega

Coperto € 3



Stella Verde Michelin
Gastronomia e Sostenibilità

osteria enoteca GAMBRINUS

BUSINESS MENÙ

PIATTO UNICO: primo o secondo piatto, acqua o bicchiere di vino, caffè, coperto incluso € 16.5

* il piatto del "Business Menù" è riportato in lavagna o chiedilo al nostro staff

ACQUA & BIBITE

"acqua Lia" - di nostra fonte, microfiltrata e vitalizzata, naturale o frizzante cl 75	€ 2.5
acqua fonte Pejo naturale o frizzante cl 75	€ 3.0
succhi di frutta bio	€ 3.0
birra alla spina cl 22	€ 3.0
birra alla spina cl 40	€ 4.5

CAFFETTERIA AL TAVOLO

espresso Selezione Hausbrandt Academia	€ 2.0
espresso deca, caffè d'orzo	€ 2.0
espresso corretto	€ 2.2
caffè americano	€ 2.2
caffè shakerato	€ 3.0
caffè al ginseng	€ 2.5
cappuccino, cappuccino deca	€ 2.5
cioccolata	€ 3.0
infusi, tisane	€ 3.0

per una più ampia scelta di bevande richiedi la nostra Carta del Bere