

OSTERIA SCALDAFERRO

COSE BUONE FATTE BENE

SEGUICI!

 **f** @OSTERIASCALDAFERRO

 OSTERIASCALDAFERRO.IT

OSTERIA SCALDAFERRO

Storia di un'antica Osteria

Già dal 1630 Scaldaferro era meta di pellegrini e viandanti che, nel viaggio verso il Santuario di Scaldaferro, trovavano ristoro presso l'Osteria.

Sotto la guida di Romano e Angela Cusinato, l'Osteria diventa dal 1930 un rinomato punto di riferimento. Tra i loro sei figli, Gastone si dedica con amore all'attività ristorativa dei genitori, e grazie a sua moglie, la leggendaria Angelina, alterna il lavoro di osteria con quello dedicato alla fruttuosa campagna.

Dal 1981 il figlio Venicio, con impegno e dedizione, si dedica all'attività di famiglia con il prezioso aiuto della moglie Serenella, grande artefice dell'arte culinaria dell'Osteria, con la quale inizia l'avventura che ha portato al miglioramento e all'espansione della struttura fino ai giorni nostri.

Radici umili e il legame al territorio sono le basi che hanno accompagnato i nostri predecessori nel laborioso lavoro. Da sempre l'Osteria propone piatti semplici della cucina vicentina, elaborati e personalizzati grazie alle ottime competenze dei cuochi, in costante aggiornamento e dediti con immenso amore al lavoro.

Oggi l'Osteria e l'Albergo Scaldaferro continuano in questo percorso grazie al figlio Yari, che, insieme alla compagna e ai genitori, cerca di trasmettere la passione e la vivacità di questo splendido mestiere, avvalorando l'umiltà, la generosità e la dedizione che contraddistinguono la loro attività.

Cloe e Teo segnano la nuova generazione, due graziosi bimbi che si destreggiano tra tavoli, bicchieri e pentole e portano allegria e una boccata di sana genuinità nell'affrontare questa professione ogni giorno.

Dedichiamo queste righe alla memoria di chi rimarrà sempre nei nostri cuori e a chi oggi continua con tanto amore e passione il lavoro tramandato dai nostri padri.



GLI APERITIVI

SPRITZ APERITIVO LUXARDO €3,5

Aperitivo Luxardo, proseccino Delizioso e seltz.
Ghiaccio e arancia

SPRITZ BITTER LUXARDO €3,5

Bitter Luxardo, proseccino Delizioso e seltz.
Ghiaccio e arancia

AMERICANO €6

Bitter Super Taurus Poli, Vermouth Gran Bassano Poli, selz
Ghiaccio, limone, arancia

NEGRONI €8

Bitter Super Taurus Poli, Vermouth Gran Bassano Poli, Gin Marconi 46
Ghiaccio, limone, arancia

NEGRONI SBAGLIATO €7

Bitter Super Taurus Poli, Vermouth Gran Bassano Poli, Prosecco Brut
Ghiaccio, limone, arancia

TANDEM €3,5

Cortesino con Prosecco Brut
Ghiaccio e arancia

GIN TONIC €8/12

Selezione di gin artigianali e tonica Cortese.
Ghiaccio

CORTESINO €3

Analcolico con ginger rosso e succo di carota nera
Ghiaccio e arancia

I VINI DELL' OSTE

I ROSSI

CABERNET VENETO IGT

12% Vol.

Rosso fermo (Cabernet sauvignon)

0.70 lt €8

0.50 lt €6

0.25 lt €3

RABOROSSO

10,5% Vol.

Rosso frizzantino (Raboseo)

1 lt €11

0.50 lt €7

0.25 lt €4

I BIANCHI

BIANCO DEL CONTADIN

11,5% Vol.

Bianco fermo (TAI, Verduzzo amabile)

0.70 lt €8

0.50 lt €6

0.25 lt €3

PROSECCHINO DELIZIOSO

11% Vol.

Bianco frizzante (Glera)

1 lt €11

0.50 lt €7

0.25 lt €4

**RICHIEDI LA CARTA VINI E
SCOPRI LA NOSTRA CANTINA**

LE BIRRE

ALLA SPINA

ROMAN PILS (LA ROMY)

Birra chiara a bassa fermentazione. Molto beverina.
5% Vol.

PICCOLA €2,5

MEDIA €5

SLOEBER (ROSSA)

Birra ambrata ad alta fermentazione.
Delicata con un gusto amaro sostenuto ma delicato.
7,4% Vol.

PICCOLA €3,3

MEDIA €5

ROMAN BLANCHE (BIANCA)

Birra fresca e fruttata, leggermente speziata.
Non filtrata. 5% Vol.

PICCOLA €3

MEDIA €6

FURSTENBERG IPA

Birra ad alta fermentazione. Gusto con note fresche,
fruttate ed agrumate. Finale amaro. 5,5% Vol.

PICCOLA €4,5

MEDIA €6

ENAME (DOPPIO MALTO)

Birra con un gusto dolce e fruttato e
un accento marcato di luppolo. 6,5% Vol.

PICCOLA €4

MEDIA €6

IN BOTTIGLIA

ROMAN PILS

Birra chiara a bassa fermentazione. Molto beverina. 5% Vol.

25 CL €2,5

SLOEBER IPA

Birra rinfrescante con gusto amaro equilibrato e
corpo pieno. 7,5% Vol.

33 CL €6

ROMAN BLANCHE

Birra fresca e fruttata, leggermente speziata.
Non filtrata. 5% Vol.

25 CL €3,5

ENAME TRIPEL

Birra corposa e avvolgente con sapore di malto
dolce e caramellato. 8,5% Vol.

33 CL €4,5

ENAME DUBEL (ROSSA)

Birra corposa e cremosa con gusto equilibrato di
caramello e frutta secca. Finale secco. 6,5% Vol.

33 CL €4,5

LE BIBITE

ACQUA MICROFILTRATA

BOLLE o LISCIA

1L €3

PEPSI ALLA SPINA

PICCOLA €3

MEDIA €5

PEPSI

33 CL €3

IN BOTTIGLIA DI VETRO

PEPSI ORIGINAL o PEPSI MAX ZERO

BIBITE BIO

27.5 CL €3

DI @BEVANDEFUTURISTE

IN BOTTIGLIA DI VETRO

CHINOTTO, LIMONATA, ARANCIATA BIONDA,
ACQUA TONICA,
THE LIMONE, THE PESCA, THE VERDE

COPERTO

€2,5

MEZZA PORZIONE

-30%

PORZIONE ABBONDANTE

+30%

GLI ANTIPASTI

GLI ANTIPASTI DELL'OSTE

PANARO €10

Selezione di insaccati nostrani, Asiago DOP, nostre verdure marinate

 Pinot nero Zanotelli  €28/€5

MASSOIN €6

Salame fresco scottato ai ferri con polenta al cucchiaino

 Valpolicella Ripasso Villa de Moreschi  €25/€4.5

DEL MALGARO €7,5

Polenta al cucchiaino, Asiago DOP, funghi misto bosco

 Soave Coffele  €22/€4

CHE BAEA €10

Uovo cotto a 72°, crema di porcini, tartufo nero dei Berici e cialda di mais

 Taurisium Brut  €18/€3.5

TAMISO €13

Tartare di manzo, finferli marinati, crostini

 Cabernet Maculan  €18/€3.5

GLI ANTIPASTI DI PESCE

BACARO €20

Capasanta gratinata, insalata di mare con sedano e verdure croccanti, moscardini "col pestesin", dentice mantecato, sarde fritte con cipolla caramellata

 Kettmeir Brut  €25/€4.5

STROPA €15

Polpo e seppie al vapore, sedano croccante, julienne di carote e zucchine misticanza

 Verdicchio Massaccio  €30/€5

MASENIN €10

Canestrelli gratinati

 Forneri Extra Brut Zanotelli  €35/€6

SECIARO €15

Moscardini nostrani "col pestesin", con battuta di aglio, olio e prezzemolo

 Soave Coffele  €22/€4

CANEVA €10

Sarde fritte, cipolla caramellata e pinoli tostati

 Taurisium Brut  €18/€3.5

I PRIMI

PRIMI DELL'OSTE

LA NOSTRA STORIA €11

Bigoli fatti in casa all'anitra

SANCO €9

Bigoli fatti in casa al ragù di carne

TIRON €12

Mezze maniche "Mancini" all'amatriciana

TURBIO €14

Gnocchi fatti in casa con pesto di rucola, porcini e ricotta affumicata

 Valpolicella superiore Rubinelli Vajol  €28/€5

 Nebbiolo Poderi Colla  €30/€5.5

 Chianti classico Ottomani  €25/€4.5

 Lugana Il Gruccione Nunzio Ghiraldi  €16/€3

PRIMI DI PESCE

INEBIÀ €14

Gnocchi fatti in casa con canestrelli e scampi sgusciati in guazzetto di pomodoro

 Soave Coffele  €18/€3.5

BUNIGOE0 €17

Spaghetti "Mancini" alla busara con scampi e gamberoni

 Giorgi 1870 Gran Cuveè storica  €35/€6

CANFIN €18

Ravioli al nero fatti in casa ripieni con gamberi rosa e capesante, caviale di salmone e dragoncello

 Chardonnay Sorin Coquard  €28/€5

GORNA €18

Fettuccia "Mancini" con calamaretti spillo nostrani e pomodorini confit

 Fiore di Campo Lis Neris  €28/€5

I SECONDI

SECONDI DELL'OSTE

CHIETO €16

Fettina di manzo alla griglia, polenta ai ferri

 Chianti Ottomani  €25/€4.5

GRIPIA €22

Filetto di manzo alla griglia, polenta ai ferri

 Nebbiolo Poderi Colla  €30/€5.5

STROSSIN €20

Filetto di puledro alla griglia, polenta ai ferri

 Pinot nero Zanotelli  €28/€5

FINESSA €16

Tagliata di manzo al rosmarino, polenta ai ferri

 Brentino Maculan  €24/€4.5

MAGNA E TASI €16

Grigliata di salsiccia, costine, petto di pollo, pancetta, salame fresco, polenta ai ferri

 Barbera Roccheviberti  €30/€5.5

PUNARO €14

Petto di pollo alla griglia, polenta ai ferri

 Pinot nero Zanotelli  €28/€5

RACOEÀ €11

Striscioline di pollo impanate e fritte

 Forneri Zanotelli  €35/€6

MUSINA €19

Braciola di vitello alla griglia, polenta ai ferri

 Valpolicella Classico Rubinelli Vajol  €28/€5

MOEGHEA €6 ALL'ETTO

Costata di manzo con filetto, polenta ai ferri

 Due Santi Zonta  €50

CASOTO €18

Petto d'anatra scaloppato con fondo bruno e flan di sedano rapa

 Nebbiolo Poderi Colla  €30/€5.5

I SECONDI

SECONDI DI PESCE

STRACO €23

Baccalà alla vicentina con polenta al cucchiaino e ai ferri

 Rivoletto Col Davigo  €16/€3

LAGUNARE €16

Seppie in umido con polenta al cucchiaino e ai ferri

 Verdicchio Massaccio  €30/€5.5

INCUCIÀ €4 ALL'ETTO

Branzino alla griglia

 Lugana Il Gruccione  €16/€3

MANEGO €4 ALL'ETTO

Orata alla griglia

 Fiore di Campo Lis Neris  €28/€5

FRITTURA VENESSIANA €17

Frittura di pesce misto, polenta ai ferri

 Taurisium Extra Dry  €18/€3.5

IMPISÀ €17

Anelli di calamari fritti, polenta ai ferri

 Soave Coffele  €22/€4

RANTEGA €14

Spiedino di calamari alla griglia

 Bianco di Custoza Monte del Fra  €9/€2

MENARA €23

Tonno scottato ai cereali con salsa teriyaki

 Muller Thurgau Col Terenzio  €18/€3

I CONTORNI

PATATE FRITTE €5

INSALATA MISTA €4,5

VERDURE MISTE AL FORNO €6

FAGIOLI IN SALSA €5

VERDURA COTTA €5

POLENTA AI FERRI €3

I FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI

Freschi o Stagionati

€5 tagliere a persona

porzioni da dessert

ASIAGO

MALGA FRESCO

GORGONZOLA

MALGA STAGIONATO

GRANA PADANO

 Rivole Col Dovigo  €18/€3

 Soave Coffele  €22/€4

 Taurisium Extra Dry  €18/€3

 Valpolicella Classico Rubinelloi Vajol  €28/€5

 Forneri Zanotelli  €35/€6

I DOLCI

DOLCI FATTI IN CASA €6

anche senza glutine

BISCOTTERIA FATTA IN CASA € 0.7 pezzo

Brutti ma buoni, Meringa, Zaetti, Mandorlette, Cantucci
anche senza glutine

CREMA CAFFÈ €4

senza glutine e senza lattosio

YOGURT SOFT €4

senza glutine e senza lattosio

SORBETTO FATTO IN CASA €5

PASSITI

 Dulcedo Santa Margherita  € 20/€ 5

 Destino Sant'Anna dei Bricchetti  € 20/€ 5

 Soldorè Cà Maiol  € 24/€ 6

SPUMANTIZZATI

 Moscato Parolvi  € 16/€ 4



I LIEVITATI

I NOSTRI IMPASTI

IMPASTO BASE

Impasto sviluppato con farine semi-integrali a basso contenuto di lievito, che segue un lungo processo di lievitazione

IMPASTO INTEGRALE + €1

Impasto totalmente integrale

LE VARIAZIONI

IMPASTO SINGOLO BATTUTO + €3

IMPASTO DOPPIO BATTUTO + €4,5

IMPASTO DOPPIO (NON BATTUTO) + €3

IMPASTO BABY - €0,5

LE AGGIUNTE

MOZZARELLA DI BUFALA + €2

BURRATA + €2

Nel caso di ordinazioni miste, faremo del nostro meglio per servire i lievitati insieme alle pietanze provenienti dalla cucina.

I LIEVITATI

SCHIACCIATA €4,5

Olio e rosmarino



Roman Pils

MARINARA €5,5

Pelato, olio all'aglio



Sloeber rossa

SOITA €6,5

Pelato, fiordilatte



Roman Pils

CAREDA' €8

Pelato, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi



Roman Pils

IMUSONA' €9

Pelato, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, salamino piccante e carciofi



Furstenberg IPA

FORESTA €8

Pelato, fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea



Ename

VANEDA €8,5

Pelato, fiordilatte, peperoni, zucchine, melanzane al forno



Roman Blanche

SARACA €8,5

Pelato, fiordilatte, ricotta, spinaci



Roman Blanche

CASOLIN €9

Pelato, fiordilatte, gorgonzola, asiago, ricotta, brie



Sloeber rossa

SIORA €9

Pelato, fiordilatte, bresaola, rucola, parmiggiano reggiano



Ename

BEESA €9,5

Pelato, fiordilatte, pomodorini marinati al basilico, prosciutto crudo



Roman Blanche

S'CIANTISO €9

Pelato, fiordilatte, gorgonzola, speck



Ename

TRABICOEO €9

Pelato, fiordilatte, prosciutto crudo, mascarpone, noci



Ename

S-GIONFA €9

Fiordilatte, cipolla caramellata, lardo, patate lesse



Sloeber rossa

I LIEVITATI

PIZEGA €9

Pelato, pesto di rucola, gamberetti

CICIONA €8,5

Pelato, fiordilatte, lardo, pepe nero

FRESCA €9

Pelato, burrata, pomodorini, rucola

SGRESENDA €9

Pelato, burrata, salamino, olive nere

CANAIA €9

Pelato, fiordilatte, pomodorini, zucchine grigliate, bresaola

PULIERIN €9

Pelato, fiordilatte, sfilacci di cavallo, gorgonzola

NOSTRANA €9

Pelato, fiordilatte, sopressa nostrana, asiago

TIRATEA €13

Fiordilatte, stracchino, carpacci di salmone, pesce spada, tonno

VIGLIACCA €9,5

Pelato, fiordilatte, pomodorini secchi, capperi, speck

NOBIE €13

Fiordilatte, stracchino, petto d'oca, tartufo

SPOSA €10

Pelato, bufala, culatello

CALZONE €8

Pelato, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi

SECIARO €8

Pelato, fiordilatte, polenta, gorgonzola, funghi

CIOPA €8

Pelato, fiordilatte, spinaci, salamino, pancetta stufata, grana in cottura



Roman Blanche



Ename



Roman Blanche



Furstenberg IPA



Roman Pils



Ename



Sloeber rossa



Roman Blanche



Furstenberg IPA



Ename



Ename



Roman Pils



Sloeber rossa



Furstenberg IPA

ALLERGENI

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE,
VI INITIAMO A CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE**

**DI SEGUITO VIENE RIPORTATA UNA LISTA DI SOSTANZE
E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE
ALLERGIE E INTOLLERANZE:**

Cereali

contenenti glutine, grano (farro e grano khorasan), segale, oro, avena o i loro ceppi ibridati, prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte

Frutta a guscio

mandorle, nocciole, noci, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti derivati

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Anidride solforosa e solfiti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2024, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D.