

OSTERIA



DEL GUÀ

La nostra Osteria
a casa tua

— ASPORTO e CONSEGNA —
a DOMICILIO

*Tutte le preparazioni sono già porzionate
e imbustate singolarmente, a garanzia della salubrità del prodotto.*

Per ultimare i piatti, il nostro chef vi guiderà
con brevi video tutorial, per ottenere un risultato
di *qualità superiore* e un *impiattamento perfetto*.

*I prodotti si conservano fino a
3 giorni in frigorifero - 30 giorni in congelatore.*

ORARI PER ASPORTO E CONSEGNA

dalle ore 12.00 alle ore 14.00 - chiusura ordinazioni ore 10.00
dalle ore 19.00 alle ore 21.00 - chiusura ordinazioni ore 17.00

CHIAMACI *al numero +39 0444 43 27 54*

Ordine minimo: € 35,00

SERVIZIO ATTIVO TUTTI I GIORNI

eccetto il lunedì per l'intera giornata e la domenica sera
Pagamenti con carta di credito o prepagata



OSTERIA DEL GUÀ

Via Risaie, 1/3 36045 Bagnolo di Lonigo (VI) | osteriadelgua.it

— MENU —

Coniglio farcito al tartufo, patata all'olio e salsa alle olive

- € 12,00 -

Insalatina di baccalà, olive, capperi e pomodorini appassiti

- € 12,00 -

Lasagna con provola affumicata, cotto alla brace e porri

- € 8,00 -

Spaghetto Verrigni con ragù di gallinella, seppie,
limone e pesto di rucola

- € 11,00 -

Carrè di maialino, composta di senape e mele e patate al forno

- € 16,00 -

Salmerino al cartoccio

Zucchine, Pomodori, Melanzane, Origano

- € 18,00 -

Zuppetta di lamponi e sbrisolona alle mandorle

- € 5,00 -

Come uno strudel al cucchiaio

- € 5,00 -

— GELATO —

IN OCCASIONE DELLA STAGIONE ESTIVA,
Osteria del Guà offre la possibilità di aggiungere
all'ordinazione **il nostro gelato artigianale,**
disponibile in 4 gusti:

Crema – Fior di latte – Pistacchio – Frutti di Bosco

€ 18 al Kg

— VINI e BIRRE —

Una selezione di etichette disponibili per l'asporto e
la consegna a domicilio, in collaborazione con cantine,
enoteche e birrifici del territorio.

La Proposta Vini di Ventisei Giri

METODO CLASSICO E MARTINOTTI

Majolini - Franciacorta Brut 24
Chardonnay 100%

Gianni Tessari - Alpone Brut Metodo Charmat 11
Durella 100%

VINI BIANCHI

Ca' Lojera - Lugana 16
Turbiana 100%

Gianni Tessari - Rebellis Veneto Bianco IGT [vitigni resistenti] 18
Solaris 100%

VINI ROSSI

Gianni Tessari - Due Veneto Rosso IGT 11
Merlot - Cabernet Sauvignon

Mesa - Buio Carignano del Sulcis 15
Carignano 100%

Masi - Campofiorin Rosso Veronese IGT 12
Corvina - Rondinella - Molinara

Lis Neris - Cabernet Sauvignon 15
Cabernet Sauvignon 100%

VINI DA DESSERT

Majolini - Franciacorta Rosé Demi-Sec 25
Chardonnay 70% - Pinot Nero 30%

La Proposta Vini di Soavino

METODO CLASSICO O MARTINOTTI

Fattori - M.C. Durello 36 Mesi 14
Durella 100%

Baldessari - M.C. Sine Chardonnay..... 17
Chardonnay 100%

VINI BIANCHI

Alessandro Benini - Soave Balinda 9
Garganega 100%

Pietracupa – Falanghina 11
Falanghina 100%

VINI ROSATI

Baldessari -Rosa Montis Rosé..... 13
Pinot Nero 100%

VINI ROSSI

Cà Dei Maghi - Valpolicella Classico..... 10
40% Corvina - 30% Corvinone - 25% Rondinella - 5% Molinara

Baldessari - Pinot Nero Q500 15
Pinot Nero 100%

VINI DA DESSERT

Adriano Marco e Vittorio - Moscato d’Asti 7
Moscato 100%

BIRRE

La Selezione Birre di Mr. Beer

“LOLA” SAISON	33cl	75cl
Birrificio Renton - Fano (Marche)	<i>€ 4.50</i>	<i>€ 10.50</i>

Birra in stile Saison alla salvia: questa spezia dona una nota balsamica, fresca e molto piacevole all'olfatto e alla bevuta.

Bassa alcolicità.

“JACARANDA” IPA	33cl	75cl
Birrificio Renton - Fano (Marche)	<i>€ 4.50</i>	<i>€ 11.50</i>

Birra Ipa (India Pale Ale) rossa con note fruttate ed amare, ottima con la carne perchè le sue caratteristiche si abbinano perfettamente per sgrassare la bocca e prepararla per il prossimo boccone.

Grado 6%