

RISTORANTE • PIZZERIA

Da Besic

L' OSTARIA

 333 5437045

— Seguici su / Follow us on —



www.ostariadabesic.com

ANTIPASTI

starters


Tagliere da Besic 26
tagliere di salumi e formaggi tipici
con confettura fatta in casa
*Typical hams, salami and cheeses of
Trentino with marmalade*

**Crostone con stracciatella
e alici del mar Cantabrico 14**
*toasted bread with anchovies of Cantabric
sea, "burrata" mozzarella and dry cherry
tomatoes*

**Formaggio fritto
con marmellata
di mirtillo rosso 15**
fried cheese with with marmalade jam

**Caprese
di Bufala campana IGP 12**
caprese of buffalo mozzarella

**Carpaccio di carne salada
con caprino fresco 16**
*carpaccio of salted beef with soft caprino
cheese*

 **Salmone marinato
con dressing agli agrumi 16**
*marinated salmon with citrus fruits
dressing*

Focaccina calda 5,5

PRIMI

first courses

Tagliatelle al ragù di cervo e capriolo 14

noodles in a deer and roe sauce

Tagliatelle ai funghi porcini 14

noodles with typical mushrooms

Spätzle alla barbabietola su fonduta di formaggi trentini e speck croccante 13

spätzle of beet on typical malted cheeses with smoked ham chips

Paccheri salsiccia, friarielli e ricotta salata 13

pasta with sausage, friarielli and ricotta cheese

Spaghettoni alla carbonara 12

pasta carbonara

Crema di funghi con crostini aromatizzati e bacon croccante 10

mushrooms cream soup with aromatic toast bread and chips of bacon

 **Spaghettoni agli scampi e gamberi 20**

spaghetti with scampi and shrimps

SECONDI

main courses

Tartar di Fassona Piemontese
servito con senape fatta in casa,
burro e crostini caldi **19**

*beef tartare served with butter and
toast bread*

Piatto Montanaro **19**

Polenta di “Storo”
con salsiccia in umido, formaggio fuso
e funghi misti

*local grill sausages, corn pùre, melted
cheese and mix mushrooms*

Stinco di maialino da latte
alla birra rossa

con polenta di “Storo” **23**

*roast pork chin cocked in a red beer with
corn pùre*

Gulasch di manzo

con polenta di “Storo” **17**

Gulasch of beef with corn pùre

Costoletta XL

con marmellata di mirtillo
e patate dippers **20**

*schnitzel XL with cranberry marmalade
and potatoes*

Costine di maiale in umido

con polenta di Storo **19**

stewed pork ribs with corn puree

Galletto Vallespluga grigliato

con erbe aromatiche e patate **19**

cockerel with herbs and potatoes

Piatto vegetariano **16**

composto con polenta, formaggio
e verdure alla griglia

*mix of polenta, cheese and grilled
vegetables*

**Filetto di manzo
al pepe verde servito
con contorno 30**

*beef filled with green pepper sauce with
side dish*



**Gran fritto d'Ostaria
di pesce 25**

fried fish

MANZiamo ALLA GRIGLIA *beef on the grill*

Entrecôte di manzo 300 gr 26

Beef stake 300gr

Filetto di manzo 250 gr 30

Fiorentina (1,3 kg circa) 7 all'etto

T-bone stake (about 1,3 kg) 7 ht

Besic instinct burger 18

**XL 24 (doppio / *double
hamburger*)**

**Pane, hamburger di Fassona 200 gr,
cheddar, bacon croccante, cipolle
caramellate, patate dippers, insalata e
pomodoro**

*bread, Fassona burger 200 gr, cheddar,
crispy bacon, caramelized onion, potatoes
dippers, salad and tomato*

**La carne viene servita con contorni e salse
*The meat is served with side dishes and sauces***

CONTORNI

side dishes

Patatine Fritte “Dippers” **6**
chips

Patate al forno **5,5**
baked potatoes

Insalata mista **6**
mix salad

Funghi misti **9**
mix mushrooms

Verdure alla griglia **7**
grill vegetables

PIZZE CLASSICHE

Margherita 8

pomodoro 100% Italiano, fior di latte e olio EVO

100% Italian tomato, mozzarella, basil, EVO oil

Prosciutto 10

pomodoro 100% Italiano, fior di latte, cotto

100% Italian tomato, mozzarella, ham

Napoli 12

pomodoro 100% Italiano, fior di latte, acciughe siciliane e origano

100% Italian tomato, mozzarella, anchovies from Sicily and oregano

Capricciosa 12

pomodoro 100% Italiano, fior di latte, cotto, olive, carciofi e funghi freschi

100% Italian tomato, mozzarella, ham, olives, artichokes and mushrooms

Diavola 10

pomodoro 100% Italiano, mozzarella, salamino piccante Calabrese

100% Italian tomato, mozzarella, spicy calabrian salami

Romana 13

Doppio pomodoro 100% Italiano, capperi, acciughe Siciliane, aglio e origano

100 % double tomato, capers, anchovies from Sicily, garlic and oregano

PIZZE SPECIALI

Ostaria 14

**pomodoro 100% Italiano, fior di latte,
speck, porcini e salsiccia**

*100% Italian tomato, mozzarella, smoked
ham, sausage and typical mushrooms*

Ladina 12

**pomodoro 100% Italiano, fior di latte,
speck, Puzzone di Moena**

*100% Italian tomato, mozzarella, smoked
ham and Puzzone cheese*

Super ski 13,5

**pomodoro 100% Italiano, fior di latte,
gorgonzola, salamino, salsiccia**

*100% Italian tomato, mozzarella, blue
cheese, spicy salami, sausage*

Da Besic 12

**pomodoro 100% Italiano, fior di latte,
bacon croccante, cipolla caramellata**

*100% Italian tomato, mozzarella, crispy
bacon, caramelized onion*

Reginella 13

**pomodoro 100% Italiano, fior di latte,
crudo di Parma 24 mesi, rucola, grana a
scaglie**

*100% Italian tomato, mozzarella, Parma
ham 24 months, rucola, grana cheese*

Amatriciana 12

**pomodoro 100% Italiano, fior di latte,
guanciale, cipolla rossa, pecorino**

*100% Italian tomato, mozzarella, pecorino,
red onion, bacon*

Gran Vernel 13,5

**fior di latte, scamorza affumicata,
funghi freschi e speck**

*mozzarella, smoked cheese, fresh
mushrooms and smoked ham*

Le Cirelle 13,5

**pomodoro 100% Italiano, fior di latte,
gorgonzola e crudo di Parma 24 mesi**

*100% Italian tomato, mozzarella, blue
cheese, Parma ham 24 months*

Colac 12

**pomodoro 100% Italiano, fior di latte,
speck, gorgonzola**

*100% Italian tomato, mozzarella, smoked
ham, blue cheese*

5 stelle 16

**pomodoro 100% Italiano, fior di latte,
crudo di Parma 24 mesi, burattina
pugliese dop**

*100% Italian tomato, mozzarella, Parma 24
months, Burrata from Puglia*

Cantabrica 16

**pomodoro 100% Italiano, mozzarella
di bufala dop, acciughe del mar
Cantabrico, capperi, aglio e origano**

*100% Italian tomato, buffalo's mozzarella,
anchovies from Cantabric sea, capers, garlic
and oregano*

Rustichella 13,5

**fior di latte, salsiccia, patate e pancetta
mozzarella, sausage, potatoes, bacon**

Porchetta 14

**fior di latte, patate, friarielli e porchetta
mozzarella, potatoes, friarielli and
porchetta**

Parmigiana 12

**pomodoro 100% Italiano, fior di latte,
melanzane grigliate e grana in cottura**

*100% Italian tomato, mozzarella,
aubergines and grana cheese*

DOLCI

sweets

**Cremoso al pistacchio
e salsa ai frutti rossi 8,5**
creamy pistachio with red fruit sauce

Tiramisù 7

Nutellamisú 8
tiramisú of Nutella

Strudel di mele con salsa alla vaniglia 7
apple strudel with vanilla sauce

Crema Catalana 7
catalan cream

**Panna cotta al cioccolato bianco
con salsa ai lamponi 8**
*cream pudding of white chocolate and raspberry
sauce*

Per tutte le pizze, ogni extra da € 0,50 a € 5,00
***Extra toppings on my pizza cost between € 0,50
and € 5,00***

Coperto – cover charge – service € 2,00

* Alcuni piatti preparati dalla nostra cucina hanno subito un trattamento termico per migliorare la conservazione. Se interessati richiedere il registro al personale di sala.

* Depending on the season and/or availability, some of the ingredients in the dishes on the menu might be formerly frozen.

Allergeni: per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita a richiesta dal personale.

Allergens: for information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation provided on request by the staff.

LA CANTINA

Wines

Bolle / Sparkling wines



Ferrari				
Blanc de Blanc Brut	Lunelli	7	13,5	40
Ferrari Rosé	Lunelli			50
Ferrari Perlé	Lunelli			50
Franciacorta				
Prestige Brut	Ca' del Bosco			55
Valdobbiadene Prosecco		4,5	8,5	27

Vini Bianchi / White Wines



Secchi/ Dry

Chardonnay	Vivallis	4,5	8,5	22
Manzoni Bianco	Fanti			30
Pinot Grigio	Kaltern	5	9,5	27
Pinot bianco	Eppan			30

Aromatici/ Aromatic

Arenis				
Gewürtztraminer	Kurtasch	5	9,5	30
Kerner	Abazia di Novacella			30

Rosè

Pinot Nero Rosé	Eppan			29
-----------------	-------	--	--	----

Vini Rossi / Red Wines



Aliotto Cabernet Merlot	Lunelli	4,5	8,5	25
Teroldego				
Rotaliano	Cantina Rotaliana	5	9,5	28
Diedri Teroldego				
Riserva	Dorigatti			39
Lagrein	Kaltern	5	9,5	28
Cortuta				
Lagrein	Cantina Rotaliana			30
Frauenrigl				
Lagrein Riserva	Kurtasch			38
Poiema Marzemino	Rosi			38
Esegesi Cabernet Merlot	Rosi			38
Pinot Nero Patricia	Girland			32
Cabernet				
Riserva	Alois Lageder	5,5	10,5	32
Mimuet				
Pinot Nero Ris.	Alois Lageder			38
Soma				
Cabernet Merlot	Kurtasch			38
San Leonardo				98



Valpolicella

Valpolicella Ripasso	Bertani	6	11,5	37
Valpolicella Ripasso	Zenato			39
Valpolicella Amarone	Zenato			70

Nazionali

Chianti

Classico Peppoli	Antinori	5	9,5	30
------------------	----------	---	-----	----

Brunello

di Montalcino	Val di Suga			70
---------------	-------------	--	--	----

Brunello

di Montalcino	Pian delle Vigne			75
---------------	------------------	--	--	----

Botrosecco

	Antinori			38
--	----------	--	--	----

cab sauvignon cab franc

Primitivo di Manduria	Zolla			35
-----------------------	-------	--	--	----

Il Bruciato

	Antinori			50
--	----------	--	--	----

cab sauvignon merlot syrah

Birre alla Spina

Draft Beers



30 cl.



50 cl.



1L.



1,5L.

Hofbraü (lager 5,2%)	4	6	12	15
Leffe Rossa (rouge 6,6%)	5	7		

Birre in Bottiglia

Bottled Beers



33 cl.



50 cl.

Andechs Weizen (weizen 5,5%)		6
Augustiner (lager 5,2%)	4,5	
Forst (lager 4,8%)	4	
Forst 0 alc	4	
Beck's (pils 5%)	4	

Aperitivi e Gin Tonic

Aperitifs and Gin Tonic

Spritz (Aperol, Campari)	6
Americano	8
Gin Mare e tonic	11
Gin Hendrick's e tonic	10

Bibite

Beverages



Coca Cola	3	5	3,5
Fanta, Coca cola 0, Sprite, Tea pesca/ <i>peach</i> , Tea limone/ <i>lemon</i>			3,5

Succo arancia, mela (<i>orange, apple</i>)	3
---	---



Acqua minerale	3,5
----------------	-----

GRAPPE E LIQUORI	4/8
-------------------------	-----

RISTORANTE • PIZZERIA

Da Besic
L' OSTARIA



333 5437045

Seguici su / Follow us on



www.ostariadabesic.com