

Birre artigianali

San Martino La Rossa	Amber Ale	6.7%	33 cl	4.20.-
Achel Blond Trappist	Belgian Ale	8%	33 cl	6.-
Orval Blonde Sur Lie	Belgian Ale	6.2%	33 cl	5.80.-
Trappistes Rochefort 8	Belgian Ale	9.2%	33 cl	6.-
Chopfab Hell	Blonde Ale	5%	33 cl	3.80.-
Chopfab Draft	Lager	4.7%	33 cl	3.20.-
Birra Matta Bisbino BIO	Blonde Ale	4.5%	33 cl	4.-
Sottobisio IPA	Ipa	6%	33 cl	5.60.-
Sottobisio Tivan'ON	Wheat Ale	6%	33 cl	5.60.-
Sottobisio XPochi	Imperial Stout	8.5%	33 cl	5.60.-
BC Benches on Beaches	Neipa	6%	33 cl	6.-
BC 43 Dias	Mex Lager	4.5%	33 cl	5.50.-
BC Brutal Minimalism	Brut Ipa	7.1%	33 cl	6.-
BC LVGA	Session Pale Ale	4.5%	33 cl	5.50.-

Vini al bicchiere

Bianchi:

- Cave de la Côte Cep de Vigne Chasselas VdP 3.-
- Centopassi Sicilia Giato Doc 4.-
BIO (catarratto, grillo)
- Azienda Agraria Colli del mendrisiotto Bianco 4.50.-
Mezzana (Chardonnay, Doral, Pinot bianco, Viognier)

Rossi:

- Hisotelaray Puglia Filari De Sant'Antoni Salento IGT 3.-
BIO (Negroamaro)
- Terreni alla Maggia Bondola DOC 4.50.-
Ascona
- Cormano Beatrice Ticino DOC 5.-
Morbio (Merlot)
- Valsangiacomo Roncobello DOC Merlot 5.50.-

Rosato:

- Talamonti Cerasuolo D'Abruzzo Rosé 3.-

Menu Settimanale

Dal 30.11 al 04.12.2020

Benvenuti all'Osteria Sociale BarAtto, un progetto di Pro Senectute, nato dall'idea di poter essere un luogo di ritrovo e di socialità, e soprattutto uno spazio in cui si incontrano le competenze e i talenti di ciascuno; risorse al servizio della comunità. In quest'ottica di condivisione e riconoscimento la cucina vuol essere un'opportunità di dare alla clientela un assaggio di sapori genuini tenendo conto sia della territorialità che della filosofia etica dei fornitori. Non esitate a chiedere al team qualsivoglia informazione sul progetto e su eventuali possibilità di collaborazione.

Il team BarAtto

BAR
ATTO
osteria sociale

PRO
SENECTUTE
PIÙ FORTI INSIEME
100 anni

Via Vela 44, 6834 Morbio Inferiore

Tel: 076 566 74 47

Lunedì

Flan di riso e verdure su letto di insalata

Gnocchi tricolore al gorgonzola e radicchio

12.-

Martedì

Vellutata di finocchi

Pizzoccheri caserecci

12.-

Mercoledì

Crema di castagne champignon e pancetta

Cordon bleu con dadolata di verdure e patate

16.-

Giovedì

Sfoglia salata dello chef

Tagliatelle di castagne ai porcini e crosta di parmigiano

11.-

Venerdì

Vellutata di zucchini con coda di gambero

Orata gratinata agli agrumi con riso selvatico

16.-

Dessert del giorno fatto in casa

4.-

Possibilità Menu per bambini

Entrata-Primo 8.-

Entrata-Secondo 12.-

BUON APPETITO

Per eventuali intolleranze ed allergie chiedete pure al nostro personale di servizio che saprà darvi tutte le informazioni a riguardo

La cucina è aperta dalle 11.45 alle 13.30
È gradita la prenotazione