

# *Ristorante pizzeria*

## *Osteria n 5*

### *Spumanti*

#### *Prosecco Extra Dry Doc*

*La Costa - Veneto*

**€ 14,00**

*Spumante che ci può accompagnare nelle più svariate situazioni conviviali, da aperitivo o da tutto pasto. Ideale con carni bianche, pesce, formaggi freschi e di media stagionatura.*

#### *Fior d' Arancio Docg dolce*

*La Costa - Veneto*

**€ 14,00**

*Spumante dolce adatto a dolci e pasticceria secca .*

#### *Franciacorta Brut Docg (Chardonnay)*

*Curt Du Lac - Lombardia*

**€ 18,00**

*Spumante metodo classico che ci può accompagnare nelle più svariate situazioni conviviali . Protagonista sulla tavola con piatti a base di pesce , zuppe di pesce e con pesci grassi al forno o in umido . Ottimo anche con carni bianche e formaggi .*

# Ristorante pizzeria

## Osteria n 5

### Vini Bianchi

#### *Bianco di Custoza Doc*

*Luigi Righetti - Veneto*

**€ 13,00**

*Vino leggero da aperitivo e da pasto. Si adatta bene con pietanze semplici e non troppo strutturate, formaggi freschi, carni bianche e piatti a base di verdure.*

#### *Pinot Grigio Doc*

*Tenuta F. Cappello - Friuli*

**€ 13,00**

*Vino che ci può accompagnare nelle più svariate situazioni conviviali. Protagonista sulla tavola con piatti a base di pesce. Ottimo anche con pollame e formaggi.*

#### *Ribolla Gialla Doc*

*Tenuta F. Cappello - Friuli*

**€ 13,00**

*La sua freschezza e piacevolezza lo rendono ottimo come aperitivo.*

*Si abbina a verdure pastellate, piatti vegetariani, minestre, vellutate e piatti a base di pesce e crostacei. Ottimo anche con carni bianche e formaggi.*

#### *Serprino Doc*

*La Costa - Veneto*

**€ 13,00**

*Vino leggero da aperitivo e da pasto. Si adatta bene con pietanze semplici e non troppo strutturate: formaggi freschi, pollame e piatti a base di verdure.*

#### *Lugana Doc Bio*

*Marangona - Lombardia*

**€ 16,00**

*Vino dalla buona struttura e molto versatile. Adatto a piatti di pesce, fritti, finger food, primi e secondi di carni bianche e pesce. Ottimo con formaggi a media stagionatura.*

# Ristorante pizzeria

## Osteria n 5

### Vini Rossi

#### *Valpolicella Classico Doc*

*Guerrieri Rizzardi - Veneto*

€ 15,00

*Ideale con carne alla griglia, tartare di carne, primi in genere di carne sia bianca che rossa, antipasti di salumi e formaggi anche stagionati.*

#### *Colli Berici Tai Rosso Doc*

*Gianni Tessari - Veneto*

€ 15,00

*Vino tipico dei Colli Berici. Si accompagna bene a bolliti di carne, baccalà alla vicentina, coniglio e formaggi.*

#### *Refosco dal peduncolo rosso Doc*

*Tenuta F Cappello - Friuli*

€ 15,00

*Vino che tradizionalmente sposa a meraviglia piatti di carne rossa e selvaggina, grigliata di carne, arrosti e carni in umido.*

#### *Cabernet Franc Doc*

*Tenuta F Cappello - Friuli*

€ 13,00

*Usato per accompagnare svariati momenti di convivialità dalla chiacchierata fra amici allo spuntino con un semplice piatto di salumi. Ed è proprio così che questo vino si esalta per la sua grande facilità di comunicazione e per la sua grande capacità di abbinarsi alla perfezione con piatti di insaccati, carni e formaggi.*

# Ristorante pizzeria

## Osteria n 5

### *Merlot Doc*

*Tenuta F Cappello - Friuli*

**€ 13,00**

*Il Merlot è un vino dotato di buona versatilità. Quando è giovane e poco alcolico si può consumare a tutto pasto in abbinamento ai primi piatti, risotti o paste con ragù di carne oppure con carni rosse e bianche, carni di maiale, vitello, coniglio e pollame o con piatti a base di cacciagione e funghi porcini o formaggi a medio invecchiamento.*

### *Rosso Collio Doc (Cabernet Franc Merlot)*

*Kurtin - Friuli*

**€ 15,00**

*Blend di Merlot e Cabernet Franc tipico del Collio friulano. Si accosta bene alle carni alla brace e ai sapori intensi della selvaggina.*

### *Teroldego Igt*

*Cantine Concilio - Trentino*

**€ 15,00**

*Vino dotato di buona versatilità. Ideale con primi piatti (risotti o paste con ragù di carne) oppure con carni rosse e bianche, carni di maiale, vitello, coniglio e pollame e con piatti a base di cacciagione e funghi porcini o formaggi a medio invecchiamento.*

### *Pinot Nero Doc*

*Brigl - Alto Adige*

**€ 15,00**

*Si abbina un po' con tutto, dalle carni bianche a quelle rosse, formaggi a media e lunga stagionatura.*

### *Nero d Avola Doc*

*Az. Agricola Nicosia - Sicilia*

**€ 15,00**

*Ideale abbinamento con formaggi a media e lunga stagionatura, primi con pasta al sugo di carne e secondi di carne rossa, arrosti, funghi, selvaggina e verdure in pastella.*

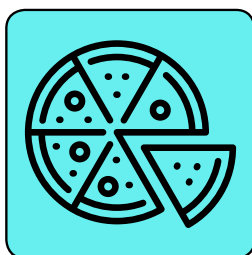
# Ristorante - Pizzeria Osteria n°5

## Menù digitale

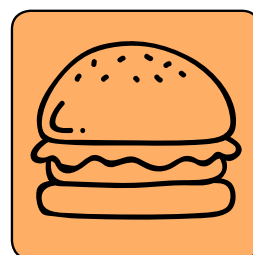
Scegli una categoria  
e scopri il nostro menù!



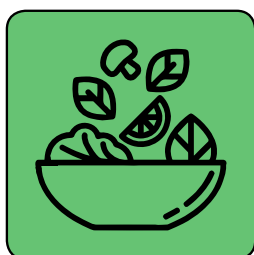
Ristorante



Pizzeria



Bimbi



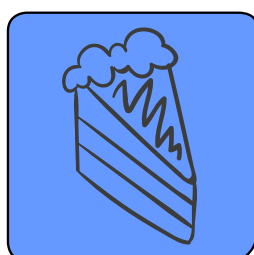
Insalatone



Birre



Vini



Dolci



Caffè e Sorbetti