



# OSSOBUCO



VER. MMXXVI

Cerignola, Italy

GIUGNO 2026

SPRING / SUMMERED.

COPERTO 2€

## L'UNICO GIORNALE CHE SI GUSTA FINO ALL'ULTIMA PAGINA

### IL VERBO DELLA CARNE

*Selezionare, frollare, grigliare: questi i verbi del nostro Credo.*

*Guidati dalla passione e dallo studio dei processi di frollatura, lo staff di OssoBuco porta in tavola gusti inaspettati, sorprendendo il tuo palato con tagli unici e lavorazioni curate nei minimi dettagli. La nostra missione? Offrirti un'esperienza di gusto indimenticabile, esaltando la qualità di ogni bistecca con tecniche di preparazione affinate nel tempo.*

### LA FROLLATURA

IL SEGRETO DELLA TENEREZZA

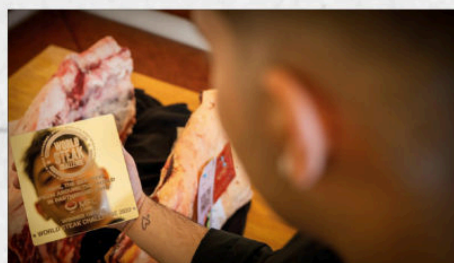
La frollatura è un'arte che richiede pazienza e precisione. Questo processo, che può durare dai 30 ai 120 giorni, consente agli enzimi naturali della carne di rompere le fibre muscolari, rendendola incredibilmente tenera e concentrando i sapori. Da OssoBuco, curiamo ogni fase con attenzione: dalla scelta delle celle di maturazione alla regolazione di temperatura e umidità, garantendo un risultato unico per ogni bistecca.



DAL MONDO ALLA BRACE

### I TAGLI D'ECCELLENZA

Da ogni angolo del pianeta selezioniamo le migliori carni: dalla marezzatura perfetta della Wagyu giapponese alla sapidità autentica dell'Angus irlandese, fino alle frollature estreme delle bistecche Dry Aged, maturate con precisione per intensificare sapore e tenerezza. Ogni pezzo racconta una storia, ogni morso è un viaggio.



### LO SAPEVI?

*Curiosità e segreti della cottura perfetta*

**La reazione di Maillard** è il segreto della crosticina perfetta: quel mix irresistibile di sapori e aromi che avvolge la bistecca.

**La frollatura** può durare dai 30 ai 120 giorni, rendendo la carne più tenera e intensa nel gusto.

**La temperatura della griglia** è tutto: troppo bassa e la carne perde i succhi, troppo alta e si rischia di bruciarla. Noi troviamo il perfetto equilibrio.

Sfoggia il nostro menù e scopri il taglio che più si adatta ai tuoi gusti. Da OssoBuco, ogni bistecca è un'opera d'arte.



VER. MMXXVI

GIUGNO 2026

SPRING / SUMMERED.

COPERTO 2€

## PER INIZIARE...

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| PATATINE FRITTE*                            | € 5  |
| PATATINE FRITTE*                            | € 7  |
| con cheddar & bacon                         |      |
| PATATINE FRITTE*                            | € 8  |
| con cheddar & pulled pork                   |      |
| CUCOLETTI<br>CON SARTASCINELLO              | € 6  |
| PATATE AL FORNO                             | € 5  |
| BRUSCHETTE<br>AL POMODORO                   | € 5  |
| MAGNUM CROCCANTE<br>DI POLLO                | € 7  |
| con melanzane, maio al limee salsa teriyaki |      |
| POLPETTE DI CACIO E PEPE                    | € 6  |
| con salsa carbonara e guanciale tostato     |      |
| CROSTE DI PANE<br>CON PULLED PORK CBT       | € 8  |
| con salsa bbq, provola affumicata fusa      |      |
| POLPETTE AL SUGO                            | € 8  |
| con salsa di parmigiano e basilico          |      |
| POLPETTINE FRITTE                           | € 8  |
| con cheddar e bacon croccante               |      |
| TAGLIERE DI SALUMI<br>E BUFALA CAMPANA      | € 17 |
| MORTADELLA ALLA BRACE                       | € 6  |
| VERDURE DI STAGIONE                         | € 5  |
| POLLETTI FRITTI SPICY                       | € 8  |
| con salsa "ossobuco"                        |      |

## LE TARTARE

|                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| GOLDEN TARTARE                                                                             | € 15 |
| tartare di scottona, stracciatella, crema di piselli, tarallo sbriciolato, magia di limone |      |
| TARTARE DI SCOTTONA                                                                        | € 15 |
| su crema di patate affumicate, dadi di pane tostato, gocce di zola                         |      |

## I CARPACCI

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| CARPACCIO DI VITELLO                                                             | € 15 |
| crema di parmigiano, scaglie di grana, mandorle tostate e basilico               |      |
| CARPACCIO DI VITELLO<br>SCOTTATO                                                 | € 15 |
| con stracciatella, gocce di teriaky, cipolla rossa marinata e noci               |      |
| CARPACCIO DI PASTRAMI                                                            | € 15 |
| scottato su crema di piselli, dadolata di pane tostato e croccante alle arachidi |      |

## I PANINI

|                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| IL CLASSICO                                                                              | € 10 |
| hamburger di manzo 200gr, iceberg, pomodoro, ketchup, maionese                           |      |
| MR. BACON                                                                                | € 12 |
| hamburger di manzo 200gr., doppio bacon croccante, cheddar, iceberg, salsa "Ossobuco"    |      |
| CHEESEBURGER                                                                             | € 11 |
| hamburger di manzo 200gr., salsa burger, iceberg, cetriolini, doppio cheddar             |      |
| BLACK DRAGON                                                                             | € 13 |
| ban al carbone vegetale, hamburger 200gr, salsa dragon, iceberg, cheddar, bacon e pulled |      |



## LE PIZZE

|                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| MARGHERITA                                                                  | € 6  |
| Fior di latte, pomodoro, olive                                              |      |
| BUFALINA                                                                    | € 7  |
| Bufala, pomodoro, basilico                                                  |      |
| VIENNESE                                                                    | € 6  |
| Fior di latte, pomodoro, wurstel                                            |      |
| DIAVOLA                                                                     | € 7  |
| Fior di latte, pomodoro, salame piccante                                    |      |
| SALSICCIA                                                                   | € 7  |
| Fior di latte, pomodoro, salsiccia                                          |      |
| VEGETARIANA                                                                 | € 7  |
| Fior di latte, pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni                      |      |
| QUATTRO FORMAGGI                                                            | € 8  |
| Fior di latte, emmenthal, gorgonzola, parmigiano                            |      |
| QUATTRO STAGIONI                                                            | € 8  |
| Fior di latte, pomodoro, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofi          |      |
| CALABRESE                                                                   | € 8  |
| Fior di latte, 'nduja, salsiccia, scaglie di ricotta salata                 |      |
| SARTA                                                                       | € 8  |
| Fior di latte, sartascinello, caciocavallo                                  |      |
| QUATTRO "P"                                                                 | € 10 |
| Fior di latte, patate al forno, pancetta, provola affumicata                |      |
| OSSOBUCO                                                                    | € 10 |
| Fior di latte, pomodoro, sfilacci di carne equina, rucola, scaglie di grana |      |
| LA PORK                                                                     | € 10 |
| Fior di latte, pulled pork, crema di pecorino                               |      |
| SUINA                                                                       | € 8  |
| Fior di latte, pomodoro, wurstel, cotto, salame piccante                    |      |
| NARDINO                                                                     | € 8  |
| Fior di latte, pomodoro, salsiccia, grana, funghi                           |      |
| MADONNA                                                                     | € 8  |
| Fior di latte, pomodoro, pancetta, ricotta salata                           |      |
| PRIMAVERA                                                                   | € 10 |
| Fior di latte, pomodoro, crudo, rucola, grana                               |      |
| VERDE PECCATO                                                               | € 10 |
| Fior di latte, salsiccia, crema di piselli, scaglie di cioccolato fondente  |      |



|             |             |                    |            |
|-------------|-------------|--------------------|------------|
| VER. MMXXVI | GIUGNO 2026 | SPRING / SUMMERED. | COPERTO 2€ |
|-------------|-------------|--------------------|------------|

LE INSALATE

ACCOMPAGNATE DA FORNARINA

|                                                                                                                                                                                           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>SUMMER RANCH</b><br><i>Misticanza croccante, pomodorino ciliegino, mais dolce, straccetti di pollo alla griglia, cipolla rossa marinata, salsa yogurt</i>                              | € 11 |
| <b>BBQ PEACH</b><br><i>Rucola, iceberg, pesche, formaggio caprino, noci tostate, petto di pollo, bacon e salsa agro</i>                                                                   | € 11 |
| <b>STEAKHOUSE CAESAR</b><br><i>Misticanza, scaglie di grana, crostini rustici al burro, zucchine grigliate, carpaccio di carne salada a fette, pomodorini ciliegini, glassa balsamica</i> | € 12 |

LE CARNI

|                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE</b><br><i>con purè di patate</i>                                  | € 22 |
| <b>PETTO DI POLLO RUSPANTE ALLA GRIGLIA</b><br><i>con salsa yogurt, mandorle tostate e zucchine</i> | € 13 |
| <b>GUANCIA DI MAIALE CBT</b><br><i>all'aceto balsamico su crema di patate e cipolle arrostiti</i>   | € 16 |
| <b>TAGLIATA DI ENTRECÔTE IRLANDESE</b><br><i>con rucola, grana e pomodorini</i>                     | € 19 |
| <b>HAMBURGER DI MANZO 200 GR.</b><br><i>con patatine fritte</i>                                     | € 10 |

LA NOSTRA SELEZIONE



 **TOMAHAWK IRLANDESE** € 5,50 ALL'ETTO



 **HERFORD IRLANDESE** € 6,50 ALL'ETTO



 **SWAMI PLATINUM** € 6,50 ALL'ETTO



 **JUGENA SUPERIOR** € 6,50 ALL'ETTO



 **MANZETTA SLAVA** € 5,50 ALL'ETTO



 **FRISONA BALTICA** € 6 ALL'ETTO

 **SIMMENTHAL BAVARESE**  
€ 6,50 ALL'ETTO





|             |             |                    |            |
|-------------|-------------|--------------------|------------|
| VER. MMXXVI | GIUGNO 2026 | SPRING / SUMMERED. | COPERTO 2€ |
|-------------|-------------|--------------------|------------|

I DESSERT

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| SELEZIONE SEMIFREDDI “NADAPRÈ”                               | € 6 |
| TIRAMISÙ HOMEMADE                                            | € 6 |
| TORTINO CON CUORE<br>CALDO DI CIOCCOLATO                     | € 6 |
| CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO                               | € 6 |
| CHEESE CAKE CON CREMOSO<br>DI PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO | € 6 |
| CHEESE CAKE CON CIOCCOLATO<br>BIANCO E COCCO                 | € 6 |

LE BEVANDE

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| ACQUA                      | € 2,5 |
| COCA COLA – COCA COLA ZERO | € 2,5 |
| SPRITE / FANTA             | € 2,5 |
| ESTATHE LIMONE / PESCA     | € 2,5 |
| CHINOTTO                   | € 2,5 |



BIRRA ALLA SPINA

|                                                  |       |        |     |
|--------------------------------------------------|-------|--------|-----|
| MENABREA BIONDA<br>“PREMIUM LAGER” 4,8% VOL.     |       |        |     |
| CL. 30                                           | € 3,5 | CL. 50 | € 5 |
| CHARLES QUINT RUBY RED<br>“STRONG ALE” 8,5% VOL. |       |        |     |
| CL. 30                                           | € 5   | CL. 50 | € 7 |
| MENABREA WEISS<br>5,2% VOL.                      |       |        |     |
| CL. 30                                           | € 4   | CL. 50 | € 6 |

BIRRE IN BOTTIGLIA

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| SUPER 8 IPA   6% VOL.            |     |
| CL. 33                           | € 5 |
| SUPER 8 BLANCHE   5,1% VOL.      |     |
| CL. 33                           | € 5 |
| CHARLES QUINT BLONDE   8,5% VOL. |     |
| CL. 33                           | € 5 |