



**MILORK**  
ANTICA OSTERIA  
— 180 —

**Il piacere della cucina di un tempo... ai giorni nostri!**

**Nell'era degli alimenti veloci e del cibo trattato e trasformato  
abbiamo voluto riportare tutti a Casa;  
alle nostre origini, alla cucina della tradizione,  
al mettersi a tavola come un luogo per stare insieme,  
per mangiare e bere bene,  
per incrociare persone, per ascoltare storie.**

**Per fermarsi.**

**Seguendo una filosofia molto semplice  
secondo la quale per stare bene  
è importante ripartire dalla terra, dalla nostra storia,  
dalle materie genuine e naturali,  
appunto dalle cose semplici e sincere.**



**La nostra casa. La tua osteria.**



# *l'atmosfera da Osteria* **DEL TAGLIO MANUALE**

**Il Taglio dei salumi lo eseguiamo a vista**

**con affettatrice a Volano Manuale;**

**il suo movimento meccanico consente**

**di ottenere un taglio pregiato**

**che mantiene tutto il gusto e i profumi originari,**

**non vi è la "scottatura" che provoca**

**la tradizionale affettatrice elettrica .**

---

**Salumi e formaggi genuini selezionati del nostro territorio**

**con fragrante pane casereccio,**

**in abbinamento vini scelti dalla nostra cantina**

**e birre artigianali.**



*il companatico*  
**CON LA PORCHETTA TREVIGIANA**

vede le sue origini nel 1919.

La Porchetta selezione Top Brunello Salumi

utilizza solo cosce fresche,

una miscela di spezie, sale e piante aromatiche.

Senza allergeni e senza glutine.

**NON È OGM.**

---

**PORCHETTON**

Porchetta Trevigiana tagliata a Volano e scottata alla brace,  
il nostro pane cotto in forno a legna  
**Euro 4,80**

**HOSTARIA**

Porchetta Trevigiana tagliata a Volano e scottata alla brace,  
Asparagi nostrani a Km 0 dell'Azienda Bragaglia,  
formaggio Morlacco del Grappa, glassa di balsamico,  
il nostro pane cotto in forno a legna  
**Euro 6,00**



*il companatico*

**CON IL PROSCIUTTO COTTO  
Rosa Nera alla brace**

**Prodotto di Brunello Salumi che riporta  
in vita la tradizione contadina,  
dalla cottura con lieve affumicatura  
che conferisce il caratteristico sapore di cosce fresche  
accuratamente selezionate e mondate.  
Senza glutine, polifosfati, derivati del latte, glutammato.  
NON È OGM.**

---

**R O S A N E R A**

Prosciutto Cotto Rosa Nera alla brace tagliato a Volano,  
il nostro pane cotto in forno a legna  
**Euro 4,80**

**F O R A G G I O**

Prosciutto Cotto Rosa Nera alla brace tagliato a Volano,  
Formaggio sotto Fieno a Km 0  
della Latteria Sant'Andrà,  
il nostro pane cotto in forno a legna  
**Euro 6,00**



# *il companatico*

## **CON IL PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.**

**Prodotto stagionato 20 mesi da Salumi Brunello,  
il Parma Selezione Top è la presentazione  
di un'eccellenza che ha reso famoso  
il made in Italy nel mondo.**

**La corona ducale impressa a fuoco offre  
garanzia al consumatore sulla genuinità  
e l'alta qualità del prodotto.**

**Senza allergeni e senza glutine.  
NON È OGM.**

---

### **PARMA**

**Prosciutto Crudo Parma 20 mesi tagliato a Volano,  
il nostro pane cotto in forno a legna  
Euro 4,80**

### **BURRATINO**

**Prosciutto Crudo Parma 20 mesi tagliato a Volano,  
Burratina Tre Comuni a Km 0 dell' Azienda 3comuni ,  
olio extra vergine d'oliva,  
il nostro pane cotto in forno a legna  
Euro 6,00**



# *il companatico*

## **CON LO SPECK**

**Prodotto in Trentino e ottenuto da cosce di suino  
selezionate utilizzando i criteri più elevati,  
lavorate e salate a mano secondo i dettami della tradizione Trentina.**

**L'affumicatura viene prodotta in maniera naturale  
con legno aromatico, bacche e legnetti di ginepro;**

**lo Speck viene poi stagionato sei o sette mesi**

**ed è quindi pronto per essere degustato.**

**Senza allergeni e senza glutine. NON È OGM.**

---

### **INFUMENTÀ**

**Speck selezione Top Trentino tagliato a Volano,**

**il nostro pane cotto in forno a legna**

**Euro 4,80**

### **MONTE**

**Speck selezione Top Trentino tagliato a Volano,**

**Formaggio Bastardo del Grappa a Km 0**

**della Latteria Sant'Andrà, noci,**

**il nostro pane cotto in forno a legna**

**Euro 6,00**



# *il companatico*

## **CON LA SOPRESSA**

La Sopressa nostrana "de casa" Brunello riprende una ricetta tipica della zona del vicentino. È preparata con carne fresca di suini nati e allevati in Italia, l'asciugatura e la stagionatura sono lente. Al termine della maturazione, la Sopressa si presenta con carne compatta e dal colore della fetta rosso rubino; dal profumo e gusto tipico del prodotto realizzato come si faceva una volta. Senza allergeni, lattosio e glutine. **NON È OGM.**

---

### **CASADA**

Sopressa Nostrana de Casa,  
il nostro pane cotto in forno a legna  
**Euro 4,80**

•

### **PIAVE**

Sopressa Nostrana de Casa,  
Porcini, Formaggio Piave Vecchio,  
il nostro pane cotto in forno a legna  
**Euro 6,00**



# bruschette

## Tipica

Pomodoro, mozzarella, origano

**Euro 5,00**

•

## Contadina

Pomodoro, mozzarella, porchetta trevigiana,  
porcini, sale bovis

**Euro 6,50**

•

## Diavola

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante,  
formaggio Gorgonzola Dolce

**Euro 6,50**

•

## Ortolana

Pomodoro, mozzarella, verdure alla piastra

**Euro 6,50**





# tostoni

## Toast Classico

Prosciutto cotto, formaggio Emmenthal

**Euro 3,80**

•

## Tostone Classico

Prosciutto cotto, formaggio Emmenthal

**Euro 4,80**

•

## Tostone Garden

Porchetta trevisana, formaggio Emmenthal,  
zucchine alla piastra, sale bovis

**Euro 6,00**

•

## Tostone 1880

Speck Trentino, formaggio Emmenthal,  
funghi porcini, formaggio Gorngonzola Dolce

**Euro 6,00**

•

## Tostone dell'Orto

Zucchine e melanzane alla piastra, formaggio Emmenthal,  
formaggio Philadelphia

**Euro 6,00**



## piatti freddi

### Caprese di bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala a Km0 "Az. Agr. Tre Comuni",  
foglie d'insalata mista.

**Euro 8,50**



### Leggero

Verdure grigliate, un salume a scelta o mozzarella di bufala  
a Km0 "Az. Agr. Tre Comuni".

**Euro 9,00**



### Sauris

Pomodorini, culatello di Sauris e  
mozzarella di bufala a Km0 "Az. Agr. Tre Comuni".

**Euro 9,50**



### Valtellina

Bresaola, rucola, scaglie di grana, olio EVO, sale e limone.

**Euro 9,00**



### Trentina

Carne Salata, misticanza, noci, scaglie di grana,  
olio EVO, sale e limone.

**Euro 9,50**



## *insalate*

### Reale

Insalata, pomodoro, mozzarella di bufala a Km0  
"Az. Agr. Tre Comuni", speck, brie, noci.

**Euro 9,00**

•

### Dolcezza

Insalata, rucola, carote, zucchine, gamberetti, surimi.

**Euro 9,50**

•

### Mediterranea

Insalata, pomodoro, tonno, olive nere,  
mozzarella di bufala a Km0 "Az. Agr. Tre Comuni".

**Euro 9,00**

•

### Antonella

Insalata, pomodoro, tonno, uova strapazzate, mais, asparagi.

**Euro 9,00**

### INSALATONA INCARTATA

**Insalatona a scelta avvolta da una croccante e fine pasta pizza.**

• Il servizio è soggetto alla disponibilità del forno a legna •

**+Euro 2,00**



## insalate

### Radiosa

Misticanza, pomodorini, cetrioli, cipolla di Tropea, olive nere, fagioli borlotti, tonno.

**Euro 9,00**

•

### Arlecchino

Insalata, pomodorini, tonno, mais, carote, carciofini, ricotta.

**Euro 9,50**

•

### Gioiosa

Insalata, rucola, verdure grigliate (peperoni, melanzane, zucchini), gamberetti, limone.

**Euro 9,50**

•

### Allegra

Insalata, pomodorini, crudo di Parma D.O.P. stagionatura 20 mesi, porcini, provola affumicata.

**Euro 9,00**

### INSALATONA INCARTATA

**Insalatona a scelta avvolta da una croccante e fine pasta pizza.**

• Il servizio è soggetto alla disponibilità del forno a legna •

**+Euro 2,00**

MILORK  
ANTICA OSTERIA  
—1880—

# le birre

## ALLA SPINA

EraOttantaTre

### LA PILS · ARTIGIANALE

5,2%  
alc. Vol  
contiene orzo

*L'idea base del nome è il numero 83 legato all'anno 83 d.c., anno in cui a Roma fu prodotta la prima birra italiana da Agricola, governatore della Britannia. Ad aiutarlo nell'impresa 3 esperti mastri birrai provenienti dal nord della Britannia e dalla Scozia. Proprio l'unione degli ingredienti e dei 3 maestri birrai la rende così speciale. Birra prodotta nella provincia di Treviso con materie prime di alta qualità secondo l'antica tradizione birraia per una ricetta davvero unica.*

Una birra chiara non industriale con le connotazioni di purezza che rendono unica questa Pils. Bassa fermentazione e dagli aromi di pane fresco con un leggero speziato arricchito dall'ingrediente "x" che rilascia un bouquet floreale. Il finale è asciutto e maltato.

30cl · €3,00 - 50cl · €5,00 - caraffa 1,5l · €14,00

EraOttantaTre

### L'AMBRATA · ARTIGIANALE

6,7%  
alc. Vol  
contiene orzo

Birra doppio malto a bassa fermentazione. Con una schiuma cremosa e persistente, si distingue per l'aroma di caramella mou e del caffè di prima mattina. Il luppolo sviluppa note di freschezza e di curioso speziato. Il finale è demi sec e pulito.

30cl · €3,50 - 50cl · €5,50

### SPECIALE BIRRA A ROTAZIONE

Stagionalmente vi proponiamo una birra speciale

20cl · €3,20 - 40cl · €6,00



# le birre

## ALLA SPINA

Birrificio Traunstein 1612  
Germania  
**HELLES**

5,3%  
alc. Vol  
contiene orzo

*Da più di 400 anni, la Hofbräuhaus Traunstein si dedica alle birre di alta qualità attenendosi alla legge bavarese della purezza del 1516, secondo la quale per produrre la birra possono essere usati esclusivamente acqua, luppolo e malto. Il lievito è stato aggiunto successivamente per ottenere una fermentazione ottimale e costante.*

Birra bavarese brillante, armonica, corposa e meravigliosamente equilibrata. Colore brillante giallo paglierino, sapore di malto sostenuto da una piacevole punta di luppolo e lievito.

**20cl • €2,50 - 40cl • €4,50 - caraffa 1,5l • €16,00**



Brasserie DU BOCQ  
Belgio  
**BLANCHE DE NAMUR**

4,5%  
alc. Vol  
contiene orzo

*Fondata nel 1858 da Martin Belot, la birreria Du Bocq è situata nella Valle Du Bocq. Da sempre una realtà completamente familiare che mira a mantenere la sua netta indipendenza da tutti i grandi gruppi belgi o stranieri. Avendo resistito ai cambiamenti del tempo, la Brasserie Du Bocq è oggi il fiore all'occhiello delle birrerie valloni, e rispetta scrupolosamente i metodi di produzione artigianale.*

Autentica bière blanche belge. Bionda opalescente dal gusto morbido in virtù di una piccola percentuale di avena. Molto beverina, ricca di suggestioni olfattive data dalla buccia amara delle Antille, dal coriandolo e dal cumino.

**30cl • €3,80 - 50cl • €6,00**



# le birre

## ALLA SPINA

Morrells Brewery  
Oxford, UK  
**STRONG LAGER**

8,5%  
alc. Vol  
contiene orzo

*La Morrells Brewery nasce ad Oxford, in St. Thomas Street, nel 18° secolo. Riconosciuto in tutto il Regno Unito come simbolo di ottima birra, il leone rappresentato sul logo di Morrells Brewery è da oltre due secoli un punto di riferimento nel variegato panorama birrario anglosassone.*

Bionda e dorata dal sapore ricco e pulito. La generosa impronta maltata si fonde all'importante presenza alcolica ed alla finitura di luppolo aromatico con un tocco di dolcezza fruttata. Bassa fermentazione.

**30cl • €3,80 - 50cl • €6,00**

Brewdog Brewery  
Scozia

## PUNK IPA - INDIA PALE ALE

5,6%  
alc. Vol  
contiene orzo

*Nel 2007 due ragazzi scozzesi, per dare una svolta al mercato birraio britannico, hanno deciso di produrre la propria birra artigianale: nasce così Brewdog. Ed in un solo anno è diventato il più grande birrifico artigianale di tutta la Scozia. Le birre prodotte sono fatte con materie di prima scelta ed adoperando la massima attenzione durante i processi di produzione. Ricette di particolari sperimentazione che riescono sempre a stupire il consumatore.*

Ipa di ispirazione americana, dove a livello olfattivo si rilevano intense note agrumate e tropicali, soprattutto pompelmo, frutto della passione e ananas, con un finale lungo e dissetante. Birra fragrante, di grande impatto aromatico e ben bilanciata sul gioco di malti e luppoli.

**20cl • €3,20 - 40cl • €6,00**