

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 28/02/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://modena.mymenu.it/ristoranti/losteba>

## STEFRANCES i francesini di LoSTEBA

### burgers LoSTEBA in PROMO

<b>STEAGIONALE PORCINI</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr hamburger di manzo razza Chianina, formaggio Asiago, speck di Merano, funghi porcini e salsa boscaiola	
<b>STEAGIONALE TARTUFO</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, hamburger di manzo razza Chianina, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di Felino e crema di tartufo bianco di Savigno	
<b>STEAGIONALE ZUCCA</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, hamburger di salamella mantovana, crema di zucca, fonduta di gorgonzola, granella di noci e pancetta tesa	
<b>STEBURGER</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr hamburger di manzo razza Chianina, formaggio cheddar, pancetta, insalata, pomodoro e salsa barbecue	
<b>STECHELD</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr di hamburger di manzo razza Chianina, crema di peperoni, cipolla caramellata, provola e spianata calabra (salame piccante)	
<b>STEGUSTOS</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr di hamburger di salsiccia modenese, fonduta di gorgonzola, granella di nocciole, confettura di cipolle di Tropea e guanciaie croccante	
<b>STEIRLANDESA</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 220 gr di hamburger di angus, caciotta, marmellata di fichi siciliani e prosciutto crudo	
<b>STEMUDNES</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr di hamburger di manzo razza Chianina, crema di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, pesto di pancetta modenese, riduzione di aceto balsamico e fonduta di cipolle dorate di Medicina	
<b>STEMUDNES PURO</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr di hamburger di salsiccia modenese, crema di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, pesto di pancetta modenese, riduzione di aceto balsamico e fonduta di cipolle dorate di Medicina	

<b>STEMUU</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr di hamburger di manzo razza Chianina, rucola, cipolla di Tropea caramellata all'aceto balsamico, caciotta modenese, guanciale e senape	
<b>STENIMEL</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 200gr di hamburger di cinghiale, misticanza di insalate, crema di tartufo bianco di Savigno, pecorino, guanciale e crema di funghi porcini	
<b>STEPARMSAN</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr di hamburger di manzo razza Chianina, crema di basilico e melanzane alla parmigiana (melanzane, pomodoro, mozzarella fiordilatte e parmigiano reggiano)	
<b>STEROMAN</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr di hamburger di manzo razza Chianina, fonduta di pecorino romano, granella di pistacchi, pepe nero, mozzarella fiordilatte e lardo di colonnata	
<b>STEROS</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr di hamburger di manzo razza Chianina, nduja, provola affumicata, pomodori semidry	
<b>STEZOCCA</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr di hamburger di manzo razza Chianina, crema di zucca, lardo di colonnata, fonduta di pecorino e crema di tartufo bianco di Savigno	
<b>STUFO</b>	€ 10,00
pane prodotto da noi a lunga lievitazione, 180gr di hamburger di salsiccia modenese, crema di spinaci, fonduta di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, crema di tartufo bianco di Savigno	

## Gli Hamburger di Steba

### i CRUDI di LoSTEBa

<b>STEMEGHER</b>	€ 13,00
pane lunga lievitazione, 150 grammi di SUSHI DEL CHIANTI (tartare di manzo selezione Dario Cecchini), robiola di Roccaverano, misticanza di insalate, mozzarella fiordilatte, maionese al basilico	
<b>SUSHI DEL CHIANTI bufala fichi</b>	€ 13,00
pane artigianale di LoSTEBa, 150 gr di tartare di manzo selezionata da Dario Cecchini, mozzarella di bufala, marmellata di fichi siciliani	
<b>SUSHI DEL CHIANTI porcini pesto di basilico</b>	€ 13,00
pane artigianale di LoSTEBa, 150 gr di tartare di manzo selezionata da Dario Cecchini, tartare di funghi porcini del nostro appennino, pesto di basilico	

**SUSHI DEL CHIANTI tartufo bianco e parmigiano**

€ 13,00

pane artigianale di LoSTEBa, 150 gr di tartare di manzo selezionata da Dario Cecchini, crema di parmigiano reggiano 24 mesi, crema di tartufo bianco di Savigno

**SUSHI DEL CHIANTI zucchine nocciole parmigiano**

€ 13,00

pane artigianale di LoSTEBa, 150 gr di tartare di manzo selezionata da Dario Cecchini, spaghetti di zucchine marinati, granella e olio di nocciole e crema di parmigiano reggiano

## Hamburger di PESCE

### STEZEMIAN

**STEZEMIAN hard**

€ 13,00

l'hamburger di San Gimignano: pane artigianale, 180gr di hamburger di manzo razza Chianina, pulled pork di spalla di maiale, cheddar, bacon croccante, maionese al bacon affumicato

**STEZEMIAN light**

€ 13,00

l'hamburger di San Gimignano: pane artigianale, 180gr di hamburger di manzo razza Chianina, pulled pork di spalla di maiale, insalata, pomodoro, cheddar, bacon croccante, salsa bbq

## la TUA pinsa

**STEMIA**

€ 0,00

la TUA PINSA con gli ingredienti che vuoi preparata da LoSTEBa

## il TUO hamburger

**STEMIO**

€ 0,00

il TUO HAMBURGER con gli ingredienti che vuoi preparato da LoSTEBa

## Gli SPECIALI di LoSTEBa

**STEAGIONALE PORCINI**

€ 13,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 180gr hamburger di manzo (razza Chianina certificata) formaggio Asiago, speck di Merano, funghi porcini, salsa boscaiola

**STEAGIONALE TARTUFO**

€ 13,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 180gr hamburger di manzo (razza Chianina certificata) mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di Felino e crema di tartufo bianco di Savigno

**STEAGIONALE ZUCCA** € 12,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 180gr hamburger di salamella mantovana, crema di zucca, fonduta di gorgonzola, granella di noci e pancetta tesa

**STECHELD** € 12,00

pane a lunga lievitazione, 180gr. di hamburger di manzo razza Chianina certificata, crema di peperoni, cipolla caramellata, provola e salame piccante spianata calabra

**STEGUSTOS** € 12,00

pane a lunga lievitazione, 180gr. di hamburger di salsiccia modenese, fonduta di gorgonzola, granella di nocciole, confettura di cipolle di Tropea e guanciale croccante

**STEIRLANDESA** € 13,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 220 gr. di hamburger di angus irlandese, caciotta, marmellata di fichi siciliani e prosciutto crudo di Parma

**STEITALIAN** € 12,00

pane a lunga lievitazione, 180gr. di hamburger di manzo razza Chianina certificata, crema di piselli, lattuga, crema di peperoncino, scamorza e lardo di colonnata

**STENIMEL** € 14,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 220 gr. di hamburger di CINGHIALE, misticanza di insalate, crema di tartufo bianco di Savigno, pecorino, guanciale e crema di funghi porcini

**STEPARMSAN** € 12,00

pane a lunga lievitazione, 180gr. di hamburger di manzo razza Chianina certificata, crema di basilico e melanzane alla parmigiana (melanzane pomodoro mozzarella Parmigiano reggiano)

## I Classici di LoSTEBBA

**STEBURGER** € 10,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 180gr di manzo (razza Chianina certificata), formaggio cheddar, pancetta, insalata, pomodoro, salsa barbecue

**STEMUDNÈS** € 12,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 180gr di manzo (razza Chianina certificata), crema di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, pesto di pancetta modenese, riduzione di aceto balsamico e fonduta di cipolle dorate di Medicina

**STEMUDNÈS PURO** € 11,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 180gr di salsiccia modenese, crema di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, pesto di pancetta modenese, riduzione di aceto balsamico e fonduta di cipolle dorate di Medicina

**STEMUU** € 11,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 180gr di manzo (razza Chianina certificata), rucola, cipolla di tropea caramellata all'aceto balsamico, caciotta modenese, guanciale, senape

**STEROMÀN** € 12,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 180gr di carne di manzo (razza Chianina certificata), fonduta di pecorino romano, pepe nero, granella di pistacchi, mozzarella fiordilatte e lardo di Colonnata croccante

**STERÒS** € 11,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 180gr di manzo (razza Chianina certificata), nduja, provola affumicata, pomodori semidry

**STEZÒCCA** € 12,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 180gr di manzo (razza Chianina certificata), crema di zucca mantovana, lardo di Colonnata, fonduta di pecorino e crema di tartufo bianco di Savigno.

**STUFO** € 12,00

pane artigianale a lunga lievitazione, 180gr di mora romagnola, pesto al basilico, fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi e crema di tartufo bianco di Savigno

## Hamburger VEG

**VEG (1)** € 12,00

pane a lunga lievitazione, burger BEYOND MEAT a base di piselli e fagioli verdi, crema di peperoncino, friarielli, mozzarella fiordilatte e crema di carciofi

**VEG (2)** € 12,00

pane a lunga lievitazione, burger BEYOND MEAT a base di piselli e fagioli verdi, mozzarella di bufala, cipolla caramellata, melanzane, pomodoro

**VEG (3)** € 12,00

pane a lunga lievitazione, burger BEYOND MEAT a base di piselli e fagioli verdi, rucola, stracchino, cipolla di Tropea caramellata e aceto balsamico

**VEG (4)** € 12,00

pane a lunga lievitazione, burger BEYOND MEAT a base di piselli e fagioli verdi, misticanza di insalate, zucchine, caciotta e salsa yogurt

## PULLED PORK

**STEPORCH CLASSICO** € 11,00

pane a lunga lievitazione, pulled pork (spalla di maiale cotta a bassa temperatura per 12 ore) salsa barbecue, insalata coleslaw (cavolo di cappuccio rosso e cipolla caramellata)

**STEPORCH HOT** € 11,00

pane a lunga lievitazione, pulled pork (spalla di maiale cotta a bassa temperatura per 12 ore) salsa barbecue, nduja di Spilinga e friarielli

**STEPORCH SPECIALE**

€ 11,00

pane a lunga lievitazione, pulled pork (spalla di maiale cotta a bassa temperatura per 12 ore)  
salsa barbecue, fonduta di cheddar, cipolla caramellata

## Pinsa

**BUFALA LARDO DI COLONNATA**

€ 12,00

mozzarella di bufala, lardo di colonnata e cipolla caramellata

**BUFALA POMODORINI**

€ 11,00

pomodoro mozzarella di bufala di Andria pomodorini datterini basilico fresco

**CACIO E PEPE**

€ 9,00

mozzarella fiordilatte pecorino romano pepe

**CINGHIALE**

€ 12,00

pomodoro mozzarella fiordilatte ragù di cinghiale guanciaie di Amatrice

**CRUDO BUFALA**

€ 12,00

pomodoro bocconcini di bufala prosciutto crudo S.Daniele 22 mesi basilico fresco

**CRUDO RUCOLA**

€ 11,00

pomodoro mozzarella fiordilatte prosciutto crudo di Modena rucola stracchino

**GRICIA**

€ 11,00

mozzarella fiordilatte crema di pecorino romano guanciaie di Amatrice pepe nero

**MARGHERITA**

€ 6,50

pomodoro mozzarella fiordilatte basilico fresco

**MARGHERITA SBAGLIATA**

€ 9,00

mozzarella fiordilatte riduzione di pomodoro gocce di crema di basilico

**MATRICIANA**

€ 11,00

pomodoro mozzarella fiordilatte guanciaie di Amatrice pecorino romano

**NDUJA**

€ 11,00

pomodoro nduja di Spilinga caciocavallo pomodori semiseccchi

**PANCETTA BALSAMICO**

€ 10,00

crema di parmigiano mozzarella fiordilatte pancetta aceto balsamico

**PARMIGIANA**

€ 10,00

pomodoro mozzarella fiordilatte melanzane parmigiano reggiano gocce di pesto di basilico

**PATATE E SALSICCIA** € 10,00  
mozzarella fiordilatte patate di Montese salsiccia modenese

**PATATE FUNGHI PANCETTA** € 11,00  
patate di Montese funghi porcini mozzarella fiordilatte pancetta tesa

**PORCINI SPECK** € 12,00  
pomodoro mozzarella fiordilatte funghi porcini di Zocca speck gorgonzola

**SALSICCIA BALSAMICO** € 9,00  
pomodoro mozzarella fiordilatte salsiccia marinata nel balsamico parmigiano reggiano 24 mesi

**SALSICCIA FRIARIELLI** € 10,00  
mozzarella fiordilatte friarielli salsiccia

**TARTUFO** € 12,00  
crema di parmigiano stagionato 22 mesi mozzarella fiordilatte crema di tartufo di Savigno

**TARTUFO GUANCIALE** € 12,00  
mozzarella fiordilatte guanciale crema di tartufo di Savigno patate di Montese

**TONNO CIPOLLA CAMELLATA** € 11,00  
mozzarella fiordilatte tonno cipolla di Tropea caramellata

**VERDURE DI STAGIONE** € 10,00  
pomodoro mozzarella fiordilatte verdure di stagione (secondo disponibilità)

**ZUCCA GUANCIALE** € 11,00  
crema di zucca mozzarella fiordilatte guanciale aceto balsamico

**ZUCCA SALSICCIA** € 10,00  
mozzarella fiordilatte crema di zucca salsiccia modenese

## Contorni

**Patate al forno** € 4,00

## Bevande

**acqua naturale LILIA 50cl** € 1,50

**Coca cola in bottiglia - 0.33 L** € 3,50

**Coca cola zero in bottiglia - 0.33 L** € 3,50

---

## Birre

**birra IPA** € 5,00

---

**ICHNUSA non filtrata 50cl** € 5,00

---

**MENABREA ROSSA 33cl** € 5,00

---

## DOLCI

**STEBELA** € 5,00  
2 tigelle ripiene di SALAME DOLCE

---

**TIRAMISÙ** € 5,00

---

**ZUPPA INGLESE modenese** € 5,00

---

## Vini

**Chianti classico Terre delle Grazie 0.375l** € 10,00

---

**Lambrusco Grasparossa GRAPPOLO D'ORO CHIARLI** € 12,00

---

**Pignoletto LEPIDO** € 12,00

---

**SANGIOVESE superiore riserva CAMPO DEL SOLE** € 15,00

---