

I nostri antipasti - Our starters

Salmone marinato con crostini di pane e riccioli di burro €
13,00

Marinated salmon with croutons and butter curls

Carpaccio di Carne Marinata con Sale e Zuccherò €
su letto di Songino e scaglie di Pecorino
13,00

Meat carpaccio marinated with Salt and Sugar on a bed of Lettuce and flakes of "Pecorino" Goat Cheese

Stracciatella di bufala e pomodoro ramato con crema al basilico €
9,00 Buffalo's Stracciatella and Tomato with Basil cream

Gamberi dell' Osteria Italiana con cipolla rossa, carote, pomodori, €
cetrioli, finocchi
12,00

Osteria's shrimps with red onion, carrots, tomatoes, cucumbers, fennel

La Parmigiana di Melanzane all'Emiliana €
9,00

Eggplant Parmigiana

Baccalà tiepido con Patate, Pomodorini, Olive €
14,00

Warm Cod Fish with Potatoes, Cherry Tomatoes and Olives

Panzanella tipica Toscana con Cetrioli, Pomodorini e Cipolla €
9,00

Typical Tuscan Panzanella with Cucumbers, Tomatoes and Onions

Affettati Misti piccantini su Crostoni di Pane €
13,00

Mix of Spicy Cold Cuts on bread croutons

Bresaola della Valtellina con Rughetta selvatica e scaglie di Grana €
13,00

Dried Salted Meat from Valtellina area with Wild Rocket Salad and Grana

Gamberetti in Salsa cocktail su letto di Lattughino 12,00 Shrimps in Cocktail Sauce on a bed of Lettuce	€
Soutè di Calamari, Aglio, Olio e Peperoncino 11,00 Sautéed Squids with Garlic, Oil and Chilli	€
Souté di Cozze con Crostini 12,00 Sautéed Mussels with Croutons	€

Alcuni dei prodotti proposti potrebbero essere surgelati, chiedere ai nostri collaboratori.
Some of the proposed products can be frozen, please ask to our colleagues.

Insalatone – Salads

Mediterranea: Mista Verde, Olive riviera, Calamari e Gamberetti 12,00 Mixed Green Salad, Olives from Riviera, Squids and Shrimps	€
Dí Tonno: Tonno, Mozzarella, Fagiolini, Uovo e Pomodorini 10,00 Tunna, Mozzarella, Green bean, Eggs and Cherry tomatoes	€
Dí Manzo: Straccetti, Songino, Grana a scaglie, Mais e Pomodori confit € 10,00 Beef Strips, Lamb's Lettuce, Parmesan flakes, Corn and Tomatoes confit	€ 10,00
Dello Chef: Insalata Rossa, Pere, Zucchine Gril, Mozzarella e Noci 10,00 Red Salad, Pear, Zucchini, Mozzarella and walnuts	€
Dell'Oste: Insalata Mista, Pomodorini, Arance, Olive e Baccalà € 12,00 Mixed salad, Cherry Tomatoes, Oranges, Olives and Cod Fish	€ 12,00

Alla Milanese: Insalata Mista, Cipolla rossa, Nervetti, Grana, Cetrioli € 10,00
Mixed Salad, Red Onion, Nerves, Grana Flakes and Cucumbers

Le nostre Bruschette – Our Bruschettas

Al Pomodoro, Basilico e Origano €
2,50

With Tomatoes, basil and Origano

Con il Lardo di Colonnata €
2,50

With Lard from Colonnata

Con Pancetta Piacentina cotta €
2,50

With Cooked Bacon from Piacenza

Con Bufala, Pomodoro e Basilico €
3,00

With Mozzarella, Tomatoes and Basil

Con Porcini €
3,50

With "Porcini" mushrooms

Misto di Bruschette (4 pezzi: Pomodoro, Bufala, Lardo e Pancetta)
€10,00

Mix of Bruschettas (4 pcs.: Tomatoes, Mozzarella, Lard and Bacon)

Primi Piatti – First Course

Risotto alla Milanese €
9,00

Risotto with Saffron in the Milanese way

Risotto ai Funghi Porcini 12,00 Risotto with Porcini Mushrooms	€
Lasagne all'Emiliana 12,00 Lasagne in the Emilian way	€
Trofiette alla Ligure (Pesto, Patate e Fagiolini) 9,00 Trofiette (pasta) in the Ligurian way (Basil pesto, Potatoes and Green Beans)	€
Tagliatelle fresche alla Bolognese 10,00 Tagliatelle (fresh pasta) with Meat Ragout	€
Paccheri con Baccalà, Olive della riviera e Pomodorini di Pacchino 13,00 Paccheri (pasta) with Cod Fish, Olives and Tomatoes from Pachino	€
Spaghetti alla Carbonara (Romana) 9,00 Spaghetti Carbonara (egg, bacon and pepper)	€
Spaghetti alla Tarantina 11,00 Spaghetti with Mussels	€
Spaghetti al Pomodorino e 'Nduja (alla Calabrese) 10,00 Spaghetti with Cherry Tomatoes and 'Nduja (spicy sausage from Calabria)	€
Paccheri all'Amatriciana 9,00 Paccheri (pasta) with Tomatoes and Bacon	€
Tagliatelle all'Alfredo 8,00 Tagliatelle with Butter and Cheese	€

Gnocchi di patate, Zola e Noci 9,00 Potatoe Gnocchi with Gorgonzola cheese and walnuts	€
Spaghetti ai Frutti di Mare 14,00 Spaghetti with Sea Food	€
Gnocchi al Salmone in salsa rosa Potatoe Gnocchi with Salmon in pink sauce	€ 13,00
Agnolotti con Fonduta al Ragù di Cinghiali Agnolotti with Fondue in Wild Boar Ragout	€ 14,00

Zuppe ~ Soups

Di Cipolla bionda (delicata) 9,00 Onion Soup (delicate)	€
Di Pesce con Crostini 15,00 Fish Soup with Croutons	€
Di Verdure (almeno 10 tipi) 9,00 Vegetables Soup (at least 10 types)	€
Pappa al Pomodoro 9,00 Tomatoe Cream	€
Vellutata di Porcini 12,00 Porcini Mushrooms Cream	€
Vellutata di Zucca e Timo 9,00 Pumpkin and Thyme Cream	€

Piatti Unici – Single Dishes

Ossobuco di Vitello e Risotto alla Milanese 25,00	€
Veal Marrowbone and Risotto with Saffron in the Milanese way	
Risotto Timo e Gamberi con Branzino alla Griglia 18,00	€
Thyme Risotto and Grilled Shrimps with sea bass	
Paccheri con Baccalà e Trancio di Salmone ai Ferri 20,00	€
Paccheri (pasta) with Cod-Fish and Grilled Salmon	
Polpette di Carne e Paccheri alla Napoletana 14,00	€
Meatballs and Paccheri (pasta) with Cherry Tomatoes and Basil	

Alcuni dei prodotti proposti potrebbero essere surgelati, chiedere ai nostri collaboratori.
Some of the proposed products can be frozen, please ask to our colleagues.

Secondi Piatti – Main Course

Baccalà all'Eoliana (Scalognò, Capperi, Olive e Pomodorini) 15,00	€
Cod Fish with Shallot, Tomatoes, Olives and Capers	
Cotoletta di Maiale alla Milanese con Patatine Fritte 15,00	€

Breaded pork's Cutlet with Fried Potatoes

Pescatrice dell'Osteria (Scottata con Caponatina, Menta, Pomodorini) €
15,00

Seared Monk Fish with Sauteed Vegetables, Mint and Cherry Tomatoes

Costata di Manzo alla Griglia con Verdure €
18,00

Grilled T-Bone Steak with Vegetables

Bistecca alla Fiorentina X 2 scaloppata e le sue Verdure €
36,00

Sliced T-Bone Steak and its Vegetables

Fritto Misto di Gamberi, Calamari e Nuvole di Patate €
14,00

Mixed fried Fish (shrimps, squids and Potatoes clouds)

Trancio di Pesce Spada alla Siciliana con Patate €
13,00

Slice of Sword Fish in the Sicilian Way (Tomatoes, Olives and Capers) with Potatoes

Filetto di Branzino alla Griglia con Patate arrosto e Verdure Grigliate €
12,00

Grilled Sea Bass Fillet with roasted Potatoes and Vegetables Grilled

Trancio di Salmone ai Ferri con Verdure grigliate e Patate al Forno €
16,00

Grilled Salmon with roasted Potatoes and Vegetables Grilled

Tartare di Manzo insaporita con Olio e Limone €
14,00

Beef Tartare flavoured with Oil and Lemon

Polpette di Carne e Sugo alla Calabrese €
10,00

Meatballs in Tomatoes Sauce

Alcuni dei prodotti proposti potrebbero essere surgelati, chiedere ai nostri collaboratori.
Some of the proposed products can be frozen, please ask to our colleagues.

Le Tagliate – Sliced Dishes

Tradizionale: di Manzo al Rosmarino	€
14,00	
Sliced Beef and Rosemary	
Nerona: di Manzo aromatizzata al Tartufo Nero di Norcia	€
16,00	
Sliced Beef flavored with Black Truffle from Norcia	
Bianca: di Pollo con porcini e Timo	€
10,00	
Sliced Chicken flavored with mushrooms and Thyme	
Rosè: di Salmone con Rughetta selvatica	€
14,00	
Sliced Salmon with Wild Rocket salad	
Marinara: di Branzino con soncino e pomodorini	€
15,00	
Sliced Sea Bass with corn salad and cherry tomatoes	

Per i più piccoli – For the little ones

Cotoletta di Pollo con le Patatine	€
12,00	
Chicken Cutlet with Fried Potatoes	
Filetto di Branzino al Vapore e Verdure cotte	€ 12,00

Steamed Sea Bass Fillet with Steamed Vegetables

Hamburger con le Patatine

10,00

Hamburger with Fried Potatoes

€

Pasta in Bianco o al Pomodoro

6,00

Pasta with Butter or Tomatoes

€

Contorni – Side Dishes

Patate Arrosto o Fritte

4,00

Roasted or Fried Potatoes

€

Insalatina Mista

5,00

Mixed Salad

€

Verdure alla Griglia o bollite

6,50

Grilled Vegetables or Steamed Vegetables

€

Cime Saltate

6,00

Sautéed Turnip Greens

€

Spinaci al Vapore

6,00

Steamed Spinach

€

Formaggi - Cheeses

Formaggi Misti €
8,00

Mixed Cheese

Grana €
4,50

Grana

Gorgonzola €
6,00

Gorgonzola

Pecorino €
6,50

Sheep cheese

Bufala €
7,50

Buffalo Mozzarella

I nostri dolci - Our desserts

Tiramisù Tiramisù €
5,00

Panna Cotta Panna Cotta €
5,00

Torta di Mele AppleCake €
5,00

Crema Catalana Catalan Cream €
5,00

Sorbetto al Limone Lemon Sorbet €
5,00

Gelati Ice Cream €
5,00

Macedonia di Frutta Fruit Salad
5,00

€

Le Birre – Beer

Alla Spina – Draft Beer

Originale Angelo Poretti – Birra Chiara (Clear Beer) 5,5% Alc. Vol.

Piccola (Small) € 3,00

Media (Medium) € 5,00

Litro (One liter) € 11,00

Doppio Malto Angelo Poretti – (Double Malt) 7% Alc. Vol.

Piccola (Small) € 3,50

Media (Medium) € 5,50

Litro (One liter) € 13,00

In Bottiglia – Bottled

Pale Ale Angelo Poretti – 6,5% Alc. Vol.
€14,00

Birra Artigianale Italiana Chiara (Italian Craft Clear Beer) cl.75

Brown Ale Angelo Poretti – 6,5% Alc. Vol.

€15,00

Birra Artigianale Italiana Scura (Italian Craft Dark Beer) cl.75

Menabrea – Birra Chiara 5,2% Alc. Vol.
4,00

€

Nastro Azzuro – Birra Chiara 5,2% Alc. Vol.
4,00

€

Coca Cola – cl.33

€ 3,00

Fanta – cl.33

€

3,00

Sprite – cl.33 3,00	€
Acqua Minerale in Bottiglia (Bottled Mineral Water)	€ 2,00
Liquori Nazionali (National Liquors) 8,00	da € 3,00 a €
Liquori Esteri (International Liquors) 14,00	da € 5,00 a €
Caffè (Coffee)	€ 1,50
Caffè d'Orzo, The, Tisane (Barley Coffee, Tea, Herbal Tea) 2,00	€
Pane e Coperto (Bread and Cover) € 2,00	

Le nostre Pizze – Our Pizzas

Valdostana: Pomodoro, Mozzarella, Fontina Tomatoe Sauce, Mozzarella, Fontina Cheese	€ 9,00
Osteria: Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Carciofini, Funghi P., Ricotta e Uovo Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Ricotta, Egg, Artichoke	€ 12,00
Trentina: Pomodoro, Mozzarella, Speck, Rucola Tomatoe Sauce, Mozzarella, Speck, Rocket Salad	€ 10,00
Lombarda: Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola Tomatoe Sauce, Mozzarella, Gorgonzola	€ 9,00
Veneta: Pomodoro, Mozzarella, Trevisana e Scamorza Tomatoe Sauce, Mozzarella, Scamorza cheese and Trevisan	€ 10,00
Toscana: Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Funghi Porcini	€ 11,00

	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Bacon, Porcini Mushrooms	
Napoletana:	Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano	€ 7,00
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Anchovies, Origano	
Calabrese:	Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante	€
9,00		
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Spicy salami	
Pugliese:	Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Origano	€ 10,00
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Onions, Origano	
Braccio di Ferro:	Pomodoro, Mozzarella, Spinacci, Ricotta e Grana	€ 9,00
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ricotta chesse, Parmesan, Spinach	
Emiliana:	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo	€ 11,00
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Raw Ham (Prosciutto)	
Siciliana:	Pomodoro, Olive, Capperi, Acciughe e Origano	€ 10,00
	Tomatoe Sauce, Olives, capers, Anchovies, Origano, capers	
Campana:	Mozzarella, Salsiccia, Friarielli e Pomodorini pachino	€
11,00		
	Mozzarella, Sausage, Broccoli Rabe, Cherry tomatoes	
Sarda:	Pomodoro, Mozzarella, Salame, Pecorino	€ 11,00
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Salami, Pecorino cheese	
Abruzzese:	Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolle cotte, Zafferano	€
10,00		
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Sausage, Cooked Onion, Zafferano	
Romana:	Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Pecorino	€ 9,00
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ricotta cheese, Pecorino cheese	
Golfo di Napoli:	Pomodoro, Misto Mare, Aglio, Prezzemolo	€ 13,00
	Tomatoe, Sauce, Mixed Sea Food, Garlic, Prezzle	
Pizza Pazza:	Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte	
€ 9,00		
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Wurstel, Fried Potatoes	
Parmigiana:	Pomodoro, Mozzarella, Melanzane e Grana	€
9,00		
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Eggplant, Parmesan	

Tradizionali – Traditional Pizzas

- Margherita:** Pomodoro, Mozzarella, Basilico € 6,00
Tomatoe Sauce, Mozzarella, Basil
- Marinara:** Pomodoro, Aglio, Origano, Basilico € 5,00
Tomatoe Sauce, Garlic, Origano, Basil
- Regina:** Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Porcini €
10,00
Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms
- Occhio di Bue:** Pomodoro, Mozzarella, Uovo , Prosciutto Cotto € 8,50
Tomatoe Sauce, Mozzarella, Egg, Ham
- 4 Stagioni:** Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Funghi P., Prosc. Cotto, Olive €
9,50
Tomatoe Sauce, Mozzarella, Artichokes, Mushrooms, Ham, Olives
- 4 Formaggi:** Mozzarella, Fontina, Zola, Grana €
8,00
Mozzarella, Fontina cheese, Gorgonzola, Parmesan
- Bufalina:** Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico €
10,00
Tomatoe sauce, buffalo's mozzarella, basil
- Sfiziosa:** Mozzarella, Zola, Pere, Noci €
9,00
Mozzarella, Zola cheese, Pears, Walnuts
- Con le Verdure:** Pomodoro, Mozzarella, Verdure alla Griglia €10,00
Tomatoe Sauce, Mozzarella, Grilled Vegetables
- Biancaneve:** Mozzarella, ricotta, acciughe, capperi €
9,00
Mozzarella, Ricotta cheese, , capers, Anchovies
- Pirata:** Mozzarella, Pomodoro, Tonno, Cipolla €
9,00
Tomatoe Sauce, Mozzarella ,Tuna, Onion

Sfilatino Napoletano: Pomodorini, Salame pic., Mozzarella, ricotta e spinaci €
10,00 Cherry Tomatoe, Spicy salami, Mozzarella,

Ricotta cheese, Spinach,

Calzone Napoletano: Pomodoro, Mozzarella Salame Piccante e Ricotta € 9,00

Tomatoe Sauce, Mozzarella, Spicy Salami

Calzone Ripieno: Pomodoro, Mozzarella, Ricotta e Prosciutto €
9,00

Mozzarella, Tomatoe, Ricotta cheese, Ham

Focaccia Speciale: Bufala, Rucola, Pomodorini €10,00

Mozzarella, Tomatoe cherry, Rocket Salad

Focaccia di Tropea: N'duja, Peperoni, Cipolla rossa e Pecorino €10,00

Spicy sausage, Pepper, Red Onion, Pecorino

Cornicione Ripieno: Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Scamorza, Melanzane
cubetti €11,00

Tomatoe, Mozzarella, Ham, Scamorza Cheese and Eggplant

Tutte le Nostre Pizze, Focacce e Calzoni

possono essere fatti con Pasta di Kamut Bio o farina integrale (+ €1,50)

All our Pizzas, Focaccias and Calzoni
can be made with Biological Kamut flour or whole wheat flour (+ 1,50)