

I nostri antipasti - Our starters

| | |
|--|---|
| Salmone marinato con crostini di pane e riccioli di burro 15,00 Marinated salmon with croutons and butter curls | € |
| Carpaccio di Carne Marinata con Sale e Zucchero 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 | € |
| Mozzarella di Bufala con Prosciutto crudo 12,00 Buffalo's Mozzarella with Raw Ham | € |
| Stracciatella di bufala e pomodoro ramato con crema al basilico 10,00 Buffalo's Stracciatella and Tomato with Basil cream | € |
| Gamberi dell' Osteria Italiana con cipolla rossa, carote, pomodori, cetrioli, finocchi 13,00 Osteria's shrimps with red onion, carrots, tomatoes, cucumbers, fennel | € |
| La Parmigiana di Melanzane 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 con crostini di pane 13,00 Mix of Spicy Cold Cuts with 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 13,00 Shrimps in Cocktail Sauce on a bed of Lettuce | € |

Soutè di Calamari, Aglio, Olio e Peperoncino €
12,00
Sautéed Squids with Garlic, Oil and Chilli

Souté di Cozze con Crostini €
13,00
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 € 13,00
Mixed Green Salad, Olives from Riviera, Squids and Shrimps

Di Tonno: Tonno, Mozzarella, Fagiolini, Uovo e Pomodorini € 11,00
Tunna, Mozzarella, Green bean, Eggs and Cherry tomatoes

Di Manzo: Straccetti, Songino, Grana a scaglie, Mais e Pomodori € 11,00
Beef Strips, Lamb's Lettuce, Parmesan flakes, Corn and Tomatoes

Dello Chef: Insalata Rossa, Pere, Zucchine Gril, Mozzarella e Noci € 11,00
Red Salad, Pear, Zucchini, Mozzarella and walnuts

Dell'Oste: Insalata Mista, Pomodorini, Arance, Olive e Baccalà € 14,00
Mixed salad, Cherry Tomatoes, Oranges, Olives and Cod Fish

Alla Milanese: Insalata Mista, Cipolla rossa, Nervetti, Grana, Cetrioli € 11,00
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 2,50 With Bacon from Piacenza | € |
| Con Bufala, Pomodoro e Basilico 3,50 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 | € |
| Spaghetti Cacio e Pepe 12,00 Cacio cheese and Pepper Spaghetti | € |
| Lasagne all'Emiliana 13,00 Lasagne in the Emilian way | € |
| Trofielte alla Ligure (Pesto, Patate e Fagiolini) 10,00 Trofielte (pasta) in the Ligurian way (Basil pesto, Potatoes and Green Beans) | € |
| Tagliatelle fresche alla Bolognese 11,00 Tagliatelle (fresh pasta) with Meat Ragout | € |
| Paccheri con Baccalà, Olive della riviera e Pomodorini di Pachino 14,00 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 12,00 Spaghetti with Mussels | € |
| Spaghetti al Pomodorino e 'Nduja (alla Calabrese) 12,00 Spaghetti with Cherry Tomatoes and 'Nduja (spicy sausage from Calabria) | € |
| Paccheri all'Amatriciana 9,00 Paccheri (pasta) with Tomatoes and Bacon | € |
| Tagliatelle all'Alfredo 9,00 Tagliatelle with Butter and Cheese | € |
| 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 |

Zuppe - Soups

| | |
|---|---|
| Di Cipolla bionda (delicata) 9,00 Onion Soup (delicate) | € |
| Di Pesce con Crostini 16,00 Fish Soup with Croutons | € |
| Di Verdure (almeno 10 tipi) 11,00 Vegetables Soup (at least 10 types) | € |
| Pappa al Pomodoro alla Toscana 9,00 Tomatoe Cream in the Tuscany way | € |

Vellutata di Porcini
13,00
Porcini Mushrooms 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
20,00
Thyme Risotto and Grilled Shrimps with sea bass

€

Paccheri con Baccalà e Trancio di Salmone ai Ferri
22,00
Paccheri (pasta) with Cod-Fish and Grilled Salmon

€

Polpette di Carne e Paccheri alla Napoletana
€15,00
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 di Carne Main Course of Meat

Polpette di Manzo alla Calabrese
11,00
Meatballs in Calabrese Way

€

| | |
|---|---------|
| Cotoletta di Maiale alla Milanese con Patatine Fritte 15,00 Breaded pork's Cutlet with Fried Potatoes | € |
| Costata di Manzo alla Griglia con Verdure e Patatine fritte 19,00 Grilled T-Bone Steak with Vegetables and fried potatoes | € |
| Bistecca alla Fiorentina X 2 scaloppata con Verdure e Patate Fritte 38,00 Sliced T-Bone Steak and its Vegetables and fried potatoes | € |
| Controfiletto di Manzo al Pepe Verde 18,00 Sirloin with Green Peppercorns | € |
| Tartare di Manzo Insaporita con Olio e Limone 15,00 Beef Tartare flavoured with Oil and Lemon | € |
| Padellata di Carne X 2 dell'Osteria Italiana €32,00 Sliced Beef with mixed Vegetables | |
| Tagliata di Manzo al Rosmarino 15,00 Sliced Beef and Rosemary | € |
| Tagliata di Manzo al Tartufo Nero di Norcia Sliced Beef flavored with Black Truffle from Norcia | € 18,00 |
| Tagliata di Sovracoscia di Pollo con Caponata di Verdure Sliced of Chicken Thigh flavored with Sauteed vegetables | € 15,00 |

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 di Pesce

Main Course of Fish

| | |
|--|---------|
| Il Baccalà dell'Osteria Italiana 18,00 Cod Fish with Shallot, Tomatoes, Olives and Capers | € |
| Trancio di Pesce Spada alla Siciliana Slice of Sword Fish in the Sicilian Way (Tomatoes, Olives and Capers, Potatoes) | € 15,00 |
| Filetto di Branzino alla Griglia con Patate fritte e Verdure Grigliate Grilled Sea Bass Fillet with fried Potatoes and Vegetables Grilled | € 13,00 |
| Coda di Rospo in Plancha con Caponata di Verdure 17,00 Monkfish in Plancha with Caponata Vegetables | € |
| Fritto Misto di Gamberi, Calamari e Nuvole di Patate Mixed fried Fish (shrimps, squids and Potatoes clouds) | € 16,00 |
| Darna di Salmone ai Ferri con Verdure grigliate 16,00 Grilled Salmon with Vegetables Grilled | € |
| Tagliata di Branzino con soncino e pomodorini 15,00 Sliced Sea Bass with corn salad and cherry tomatoes | € |
| Tagliata di Salmone con Rucola 14,00 Sliced Salmon with Rocket salad | € |

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 Steamed Sea Bass Fillet with Steamed Vegetables | € 12,00 |

Pasta in Bianco o al Pomodoro

6,00

Pasta with Butter or Tomatoes

€

Contorni – Side Dishes

Patate Arrosto o Fritte della Casa

4,00

Roasted or Fried Potatoes

€

Insalatina Mista

5,00

Mixed Salad

€

Verdure alla Griglia o bollite

6,50

Grilled Vegetables or Steamed Vegetables

€

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

€

Desserts

I nostri Dolci al Carrello **Our Dessert Trolley**

€ 5,00

- € 6,50

Sorbetto **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**) € 3,50

Media (**Medium**) € 5,50

Litro (**One liter**) € 12,00

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

Piccola (**Small**) € 4,00

Media (**Medium**) € 6,00

Litro (**One liter**) € 14,00

In Bottiglia – Bottled

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

€15,00

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

| | |
|--|---------------|
| Calice di VÍno (Glass of Wine) | € |
| 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) | da € 3,00 a € |
| 8,00 | |
| Liquori Esteri (International Liquors) | da € 5,00 a € |
| 14,00 | |
| Caffè (Coffee) | € 1,50 |
| Caffè d'Orzo, The, Tísane (Barley Coffee, Tea, Herbal Tea) | € |
| 2,00 | |
| Pane e Coperto (Bread and Cover) | € |
| 2,00 | |

WI-FI: OsteriaItaliana2015Milano

Le nostre Pizze – Our Pizzas

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

| | |
|---|---------|
| Napoletana: Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano Tomatoe Sauce, Mozzarella, Anchovies, Origano | € 7,00 |
| Calabrese: Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante Tomatoe Sauce, Mozzarella, Spicy salami | € 9,00 |
| Pugliese: Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Origano Tomatoe Sauce, Mozzarella, Onions, Origano | € 10,00 |
| Braccio di Ferro: Pomodoro, Mozzarella, Spinacci, Ricotta e Grana Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ricotta chesse, Parmesan, Spinach | € 9,00 |
| Emiliana: Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo Tomatoe Sauce, Mozzarella, Raw Ham (Prosciutto) | € 11,00 |
| Siciliana: Pomodoro, Olive, Capperi, Acciughe e Origano Tomatoe Sauce, Olives, capers, Anchovies, Origano, capers | € 10,00 |
| Campana: Mozzarella, Salsiccia, Friarielli e Pomodorini pachino 11,00 Mozzarella, Sausage, Broccoli Rabe, Cherry tomatoes | € |
| Sarda: Pomodoro, Mozzarella, Salame, Pecorino Tomatoe Sauce, Mozzarella, Salami, Pecorino cheese | € 11,00 |
| Abruzzese: Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolle cotte, Zafferano 10,00 Tomatoe Sauce, Mozzarella, Sausage, Cooked Onion, Zafferano | € |
| Romana: Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, olive, Origano 10,00 Tomatoe Sauce, Mozzarella, anchovies, olives, Origano | € |
| Golfo di Napoli: Pomodoro, Misto Mare, Aglio, Prezzemolo Tomatoe, Sauce, Mixed Sea Food, Garlic, Prezzle | € 13,00 |
| 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 Tomatoe Sauce, Mozzarella, Basil | € 6,00 |
| Marinara: Pomodoro, Aglio, Origano, Basilico Tomatoe Sauce, Garlic, Origano, Basil | € 5,00 |

| | | |
|---|--|---------|
| Regina: Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Porcini 10,00 | Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms | € |
| Occhio di Bue: Pomodoro, Mozzarella, Uovo , Prosciutto Cotto 10,00 | Tomatoe Sauce, Mozzarella, Egg, Ham | € 8,50 |
| 4 Stagioni: Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Funghi P., Prosc. Cotto, Olive 10,00 | Tomatoe Sauce, Mozzarella, Artichokes, Mushrooms, Ham, Olives | € 9,50 |
| 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 | € 10,00 |
| 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 | € 9,00 |
| 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 | € 10,00 |
| Focaccia di Tropea: N'duja, Peperoni, Cipolla rossa e Pecorino 10,00 | Spicy sausage, Pepper, Red Onion, Pecorino | € 10,00 |
| Cornicione Ripieno: Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Scamorza, Melanzane cubetti 11,00 | Tomatoe, Mozzarella, Ham, Scamorza Cheese and Eggplant | € 11,00 |

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)