

I nostri antipasti - Our starters

Alici Marinate all'Aceto di Vino Bianco Anchovies Marinated in White Vinegar of Wine	€ 8,00
Salmone marinato con crostini di pane e riccioli di burro Marinated salmon with croutons and butter curls	€ 15,00
Carpaccio di Carne Marinata con Sale e Zucchero su letto di Songino e scaglie di Pecorino Meat carpaccio marinated with Salt and Sugar on a bed of Lettuce and flakes of "Pecorino" Goat Cheese	€ 10,00
Mozzarella di Bufala con Prosciutto crudo Buffalo's Mozzarella with Raw Ham	€ 12,00
Stracciatella di bufala e pomodoro ramato Buffalo's Stracciatella and Tomato	€ 10,00
Gamberi dell' Osteria Italiana con cipolla rossa, carote, pomodori, cetrioli, finocchi Osteria's shrimps with red onion, carrots, tomatoes, cucumbers, fennel	€ 13,00
La Parmigiana di Melanzane Eggplant Parmigiana	€ 9,00
Polenta con Fonduta e Noci Polenta with cheese fondue and walnuts	€ 12,00
Affettati Misti piccantini con crostini di pane Mix of Spicy Cold Cuts with bread croutons	€ 13,00
Bresaola della Valtellina con Rughetta selvatica e scaglie di Grana Dried Salted Meat from Valtellina area with Wild Rocket Salad and Grana	€ 7,00
Soutè di Calamari, Aglio, Olio e Peperoncino Sautéed Squids with Garlic, Oil and Chilli	€ 12,00
Souté di Cozze con Crostini Sautéed Mussels with Croutons	€ 13,00
Prosciutto Toscano al Coltello Tuscan Raw Ham cut to the Knife	€ 12,00

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

Insalatone – Salads

Mediterranea: Mista Verde, Olive riviera, Calamari e Gamberetti Mixed Green Salad, Olives from Riviera, Squids and Shrimps	€ 13,00
Dí Tonno: Tonno, Mozzarella, Fagiolini, Uovo e Pomodorini Tunna, Mozzarella, Green bean, Eggs and Cherry tomatoes	€ 11,00
Dí Manzo: Straccetti, Songino, Grana a scaglie, Mais e Pomodori Beef Strips, Lamb's Lettuce, Parmesan flakes, Corn and Tomatoes	€ 11,00
Dello Chef: Insalata Rossa, Pere, Zucchine Gril, Mozzarella e Noci Red Salad, Pear, Zucchini, Mozzarella and walnuts	€ 11,00
Dell'Oste: Insalata Mista, Pomodorini, Arance, Olive e Baccalà Mixed salad, Cherry Tomatoes, Oranges, Olives and Cod Fish	€ 14,00
Calabrese: Insalata Verde, Cipolla Rossa, Olive, 'Nduja, Crostini, Pomodoro, Pecorino Green Salad, Red Onion, Olives, 'Nduja, Bread Croutons, Tomato, Pecorino Cheese	€ 11,00

Le nostre Bruschette – Our Bruschettas

Al Pomodoro, Basilico e Origano With Tomatoes, basil and Origano	€ 2,50
Con il Lardo di Colonnata With Lard from Colonnata	€ 2,50
Con Pancetta Piacentina With Bacon from Piacenza	€ 2,50
Con Bufala, Pomodoro e Basilico With Mozzarella, Tomatoes and Basil	€ 3,50
Con Porcini With "Porcini" mushrooms	€ 3,50
Misto di Bruschette (4 pezzi: Pomodoro, Bufala, Lardo e Pancetta) Mix of Bruschettas (4 pcs.: Tomatoes, Mozzarella, Lard and Bacon)	€ 10,00

Primi Piatti – First Course

Tagliatelline di Grano Saraceno con Gamberi e Zucchine Saracen Grain Tagliatelline(fresh pasta) with Shrimps and Zucchini	€ 13,00
Gnocchi alla Sorrentina Gratin Gnocchi with tomato sauce and mozzarella baked	€ 11,00
Lasagne all'Emiliana Lasagne in the Emilian way	€ 13,00
Gnocchetti sardi con Porcini, Salsiccia e Pomodorini Sardinian gnocchi with porcini, sausage and cherry tomatoes	€ 13,00
Risotto al Nero di Seppia Risotto with Cuttlefish ink	€ 12,00
Tagliatelle fresche alla Bolognese Tagliatelle (fresh pasta) with Meat Ragout	€ 11,00
Risotto alla Milanese Risotto with Saffron in the Milanese way	€ 12,00
Tagliatelle all'Alfredo Tagliatelle with Butter and Cheese	€ 9,00
Linguine ai Frutti di Mare Linguine with Sea Food	€ 14,00
Gnocchi al Salmone in salsa rosa Potatoe Gnocchi with Salmon in pink sauce	€ 11,00
Spaghetti al Pomodorino e 'Nduja (alla Calabrese) Spaghetti with Cherry Tomatoes and 'Nduja (spicy sausage from Calabria)	€ 12,00
Spaghetti alla Carbonara (Romana) Spaghetti Carbonara (egg, bacon and pepper)	€ 10,00
Paccheri all'Amatriciana Paccheri (pasta) with Tomatoes and Bacon	€ 10,00
Spaghetti alla Tarantina Spaghetti with Mussels	€ 12,00

Zuppe – Soups

Vellutata di Piselli con Uovo in Camicia e scaglie di Tartufo Nero Cream of Peas with Poached egg and shavings of black truffle	€ 15,00
Di Cipolla bionda (delicata) Onion Soup (delicate)	€ 9,00
Ribollita alla Toscana con Cavolo Nero Ribollita Tuscany way with Black Cabbage	€ 14,00
Vellutata di Patate Potato Cream	€ 12,00
Di Pesce con Crostini Fish Soup with Croutons	€ 16,00
Di Verdure (almeno 10 tipi) Vegetables Soup (at least 10 types)	€ 11,00
Vellutata di Porcini Porcini Mushrooms Cream	€ 13,00

Piatti Unici – Single Dishes

Ossobuco di Vitello e Risotto alla Milanese Veal Marrowbone and Risotto with Saffron in the Milanese way	€ 25,00
Risotto Timo e Gamberi con Branzino alla Griglia Thyme Risotto and Grilled Shrimps with sea bass	€ 22,00
Linguine Cozze e Pomodoro e Trancio di Salmone ai Ferri Linguine with mussels, tomatoes and Grilled Salmon	€ 22,00
Polpette di Carne e Paccheri alla Napoletana Meatballs and Paccheri (pasta) with Cherry Tomatoes and Basil	€ 16,00

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 Carne

Main Course of Meat

Brasato di Manzo con Polenta Beef Soup with Polenta	€ 16,00
Polpette di Manzo alla Calabrese Meatballs in Calabrese Way	€ 11,00
Suprema di Pollo ai Funghi Supreme of Chicken with Mushrooms	€ 14,00
Costata di Manzo alla Griglia con Verdure e Patatine fritte Grilled T-Bone Steak with Vegetables and fried potatoes	€ 19,00
Bistecca alla Fiorentina X 2 scaloppata con Verdure e Patate Fritte Sliced T-Bone Steak and its Vegetables and fried potatoes	€ 38,00
Cotoletta di Maiale alla Milanese con Patatine Fritte Breaded pork's Cutlet with Fried Potatoes	€ 15,00
Tartare di Manzo Insaporita con Olio e Limone Beef Tartare flavoured with Oil and Lemon	€ 15,00
Padellata di Carne X 2 dell'Osteria Italiana Sliced Beef with mixed Vegetables	€ 32,00
Tagliata di Manzo al Rosmarino Sliced Beef and Rosemary	€ 15,00
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

Tagliata di Salmone con Rucola Sliced Salmon with Rocket salad	€ 14,00
Grigliata Mista Pesce (Calamari, Gamberi, Spada, Salmone, Branzino e Pescatrice) Grilled Mixed Fish (Squid, Shrimp, Sword, Salmon, Sea Bass and Monkfish)	€ 24,00
Fritto Misto di Gamberi, Calamari e Nuvole di Patate Mixed fried Fish (shrimps, squids and Potatoes clouds)	€ 16,00
Il Baccalà dell'Osteria Italiana Cod Fish with Shallot, Tomatoes, Olives and Capers	€ 18,00
Trancio di Pesce Spada alla Siciliana Slice of Sword Fish in the Sicilian Way (Tomatoes, Olives and Capers, Potatoes)	€ 15,00
Pescatrice con Patate Viola e crema di Peperoni Monkfish with Purple Potatoes and Pepperoni Cream	€ 17,00
Filetto di Branzino alla Griglia con Patate fritte e Verdure Grigliate Grilled Sea Bass Fillet with fried Potatoes and Vegetables Grilled	€ 14,00
Darna di Salmone ai Ferri con Verdure grigliate Grilled Salmon with Vegetables Grilled	€ 16,00

Per i più piccoli ~ For the little ones

Cotoletta di Pollo con le Patatine Chicken Cutlet with Fried Potatoes	€ 12,00
Filetto di Branzino al Vapore e Verdure cotte Steamed Sea Bass Fillet with Steamed Vegetables	€ 12,00
Pasta in Bianco o al Pomodoro Pasta with Butter or Tomatoes	€ 6,00

Contorni – Side Dishes

Patate Arrosto o Fritte della Casa Roasted or Fried Potatoes	€ 4,00
Insalatina Mista Mixed Salad	€ 5,00
Verdure alla Griglia o bollite Grilled Vegetables or Steamed Vegetables	€ 6,50
Spinaci al Vapore Steamed Spinach	€ 6,00
Cime di Rapa a.o.p Rapa peaks (garlic, chilli, oil)	€ 6,00

Formaggi – Cheeses

Formaggi Misti Mixed Cheese	€ 8,00
Grana Grana	€ 4,50
Gorgonzola Gorgonzola	€ 6,00
Pecorino Sheep cheese	€ 6,50

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 VIno (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, Tisane (Barley Coffee, Tea, Herbal Tea)

€ 2,00

Pane e Coperto (Bread and Cover)

€ 2,00

WI-FI: OsteriaItaliana2015Milano

Le nostre Pizze – Our Pizzas

Valtellinese: Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana Tomatoe Sauce, Mozzarella, Bresaola, Rocket salad, Parmesan	€ 14,00
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, Ricotta, Cotto, Spinaci Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ricotta cheese, ham, Spinach	€ 10,00
Toscana: Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Funghi Porcini Tomatoe Sauce, Mozzarella, Bacon, Porcini Mushrooms	€ 11,00
Napoletana: Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano Tomatoe Sauce, Mozzarella, Anchovies, Origano	€ 7,00
Calabrese: Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante Tomatoe Sauce, Mozzarella, Spicy salami	€ 10,00
Pugliese: Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Origano Tomatoe Sauce, Mozzarella, Onions, Origano	€ 9,00
Braccio di Ferro: Pomodoro, Mozzarella, Spinacci, Ricotta Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ricotta cheese, 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 Mozzarella, Sausage, Broccoli Rabe, Cherry tomatoes	€ 11,00
Sarda: Pomodoro, Mozzarella, Salame Dolce, Pecorino Tomatoe Sauce, Mozzarella, Salami, Pecorino cheese	€ 11,00
Abruzzese: Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolle cotte Tomatoe Sauce, Mozzarella, Sausage, Cooked Onion	€ 10,00
Romana: Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, olive, Origano Tomatoe Sauce, Mozzarella, anchovies, olives, Origano	€ 10,00
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 € 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

Norvegese: Mozzarella, Salmone, Rucola € 10,00
Mozzarella, Salmon, Rocket salad

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 €12,00
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)