



## **I NOSTRI ANTIPASTI** (Our Starters)

Caprese di Mozzarella di Bufala DOP Campana buffalo's mozzarella from Campania and tomatoes in caprese style	€ 11,00
Salmone marinato "Osteria" accompagnato da crostini di pane e riccioli di burro marinated salmon with croustons and butter	€ 14,00
Polpette di Baccalà croccanti su letto di misticanza crispy cod-fish balls and mixed salad	€ 8,00
Calamari, aglio, olio e peperoncino sautéed Squids whit garlic, olive oil and chili peppers	€ 12,00
Sautè di Cozze servite con crostini caldi sautéed Mussels with croustons	€ 13,00
Carpaccio di Manzo marinato "Osteria" su letto di songino e pecorino marinated Beef carpaccio whit valerian salad and pecorino cheese	€ 10,00
Selezione di Salumi piccantini con crostini di pane assortment of spicy cured meats with croustons	€ 13,00
Mozzarella di Bufala e Prosciutto crudo di Parma stagionato buffalo's mozzarella with Parma raw ham	€ 12,00

## LE NOSTRE BRUSCHETTE

(Our Bruschettas)

Al pomodoro, basilico e origano whit tomatoes, basilic and origano	€ 3,00
Alla bufala, pomodoro e basilico whit buffalo's mozzarella, tomatoes and basilic	€ 3,50
Al lardo di Colonnata whit lard from Colonnata	€ 3,00
Alla pancetta Piacentina whit bacon from Piacenza	€ 3,50
La Selezione: Al pomodoro, Alla Bufala, Al lardo e Alla pancetta Mix Bruschettas: with Tomatoes, whit buffalo's mozzarella, with lard and whit bacon	€ 10,00

## LE NOSTRE INSALATE

(Our Salads)

Dello chef: rossa, pere, zucchine grigliata, mozzarella e noci red salad, pears, grilled zucchine, mozzarella and walnuts	€ 11,00
Mediterranea: verde, Calamari, Gamberi e olive riviera green salad, squids, shrimps and olives	€ 13,00
Dell'Oste: mista, Baccalà, pomodorini, arance e olive mixed salad, Cod-fish, cherry tomatoes, oranges, and olives	€ 14,00
Di Tonno: iceberg, Tonno, mozzarella, fagiolini, uova e pomodori iceberg salad, tuna, mozzarella, green beans, eggs and tomatoes	€ 11,00
Di Manzo: songino, straccetti di Manzo, grana, mais e pomodorini songino salad, beef strips, parmesan flakes, corn and cherry tomatoes	€ 11,00
Calabrese: verde, `nduja, cipolla rossa, olive, pecorino, pomodoro e crostini green salad, spicy salami, red onions, olives, pecorino cheese, tomatoes and croutons	€ 11,00



## I NOSTRI PRIMI

(Our First Course)

Tegamino di Gnocchi di patate alla Sorrentina ripassati in forno potato dumplings with tomatoes sauce and mozzarella in "Sorrentina" style	€ 13,00
Risotto alla Milanese risotto with saffron in "Milanese" style	€ 12,00
Fettucine fresche all'Alfredo tagliatelle fresh-pasta with butter and parmesan-chesse	€ 9,00
Tagliatelline di grano Saraceno ai Gamberi e zucchine Saracen-grain's tagliatelle with prawns and zucchini	€ 13,00
Paccheri "DeCecco" al Baccalà paccheri-maccaroni with cod-fish	€ 10,00
Linguine ai frutti di mare linguine with seafood	€ 14,00
Lasagne alla Bolognese lasagne in "Bolognese" style	€ 13,00
Spaghetti alla Carbonara spaghetti in "Carbonara" style with eggs, bacon and pepper	€ 12,00
Spaghetti alla 'Nduja e olive taggiasche spaghetti with spicy salami, olives and tomatoes sauce	€ 12,00
Tagliatelle fresche con ragù alla Bolognese fresh tagliatelle with meat ragout "Bolognese" style	€ 11,00



**LE NOSTRE ZUPPE**

(our Soups)

Vellutata di Zucca con panna acida e cannella (la stagionale) pumpkin soup with acid cream and cinnamon	€ 11,00
Di Cipolla bianca (la delicata) onions soup	€ 9,00
Pappa al Pomodoro (la regionale) Tomatoes soup	€ 11,00
Di Verdure (la classica) vegetables soup	€ 11,00

**PER I PIU' PICCOLI**

(for Children)

Pasta in bianco oppure al pomodoro pasta with butter or tomatoes sauce	€ 6,00
Filetto di Branzino e verdure al vapore steamed sea-bass and vegetables	€ 12,00
Cotoletta di pollo impanata e patatine fritte breaded and fried chicken with french-fried potatoes	€ 12,00



**I SECONDI DI PESCE**  
(Fish's Main Course)

Fritto di Calamari, Gamberi, zucchine e carote Mixed fried fish and vegetables (squids, prawns, zucchini and carrots)	€ 16,00
Baccalà del "Osteria Italiana" (scalogno, capperi, olive, pomodorini confit e crostoni di pane) cod-fish in "Osteria Italiana" style (shallot, capers, olives, cherry tomatoes and croutons)	€ 18,00
Darna di Salmone ai ferri con verdure grigliate grilled salmon and grilled vegetables	€ 18,00
Trancio di Pesce Spada alla Siciliana sword-fish in "Sicilian" style ( cherry tomatoes, olives, capers and potatoes)	€ 15,00
Filetto di Branzino alla griglia con patatine fritte e verdure alla griglia Grilled sea-bass fillet with grilled vegetables and french-fried potatoes	€ 14,00
Tagliata di Branzino con songino e pomodorini baked slice sea-bass with songino-salad and cherry tomatoes	€ 14,00

## **I PIATTI UNICI**

(Single-course dish)

Risotto al timo e Gamberetti con Branzino alla griglia risotto with thyme and shrimps and grilled sea bass fillet	€ 22,00
Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello in gremolada risotto with saffron in "Milanese" style with braised veal shank slice in "gremolada" sauce	€ 25,00



## **I SECONDI DI CARNE**

(Meat's Main Course)

Padellata di Manzo del "Osteria Italiana" (controfiletto di manzo, verdure brasate, patate al forno, rucola e pomodorini) grilled sirloin-steak cut into strips with braised vegetables, roast potatoes, rucola salade and cherry tomatoes	<b>x 2 persone € 32,00</b>
Bistecca alla "Fiorentina" scaloppata con verdure grigliate e patate fritte ribeye in "Fiorentina" style with gilled vegetables and french-fried potatoes	<b>x 2 persone € 38,00</b>
Costata di Manzo alla griglia con verdure grigliate e patate fritte grilled ribeye with grilled vegetables and french-fried potatoes	€ 19,00
Tagliata di Manzo con indivia brasata sirloin-steak cut into strips with braised endive	€ 15,00
Polpette di Manzo alla "Calabrese" beef's meatballs in "Calabrese" style	€ 10,00
Tagliata di Vitello al timo "cotta a bassa temperatura" con cime di rapa saltate veal cut into strips with thyme "cooked at low temperature" with pam fry turnip tops	€ 16,00
Cotoletta di Maiale alla Milanese con patate fritte breaded and fried pork chop with french-fried potatoes	€ 15,00
Tagliata di Sovracoscia di Pollo "cotta a bassa temperatura" in salsa di Porcini trifolati chicken cut into strips "cooked at low temperature" with sauce of sautéed porcini mushrooms	€ 18,00
Petto di pollo alla Griglia con verdure grigliate grilled chicken breast with grilled vegetables	€ 14,00



## **I CONTORNI**

(Side Dishes)

Insalata mista mixed salad	€ 5,00
Patate Arrosto o Fritte del "Osteria Italiana" roasted potatoes or french-fried potatoes	€ 5,00
Verdure alla griglia o bollite grilled or steamed vegetables	€ 6,50
Spinaci al vapore steamed spinach	€ 6,00
Cime di rape saltate aglio, olio e peperoncino pam fry turnip tops with garlic, oil and chilli peppers	€ 6,00

## **I FORMAGGI**

(Cheese)

La selezione di Formaggi Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP e Pecorini freschi e stagionati Assorted cheese. Grana-cheese, Gorgonzola blue-cheese, Pecorino ewe's cheese	€ 9,00
Grana Padano DOP	€ 6,00
Gorgonzola DOP	€ 6,00
Pecorini freschi e stagionati	€ 6,50
Mozzarella di bufala Campana DOP	€ 7,50

## **LE PIZZE TRADIZIONALI**

(Traditional Pizza)

Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico tomatoe sauce, mozzarella and basil	€ 6,00
Marinara: pomodoro, aglio, origano e basilico tomatoe sauce, garlic, origano and basil	€ 5,00
Regina: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e porcini tomatoe sauce, mozzarella, ham and porcini mushrooms	€ 10,00
Occhio di Bue: pomodoro, mozzarella, uovo e prosciutto cotto tomatoe sauce, mozzarella, egg and ham	€ 8,50
4 Stagioni: pomodoro, mozzarella, carciofi, porcini, prosciutto cotto e olive tomatoe sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham and olives	€ 9,50
Bufalina: pomodoro, mozzarella di bufala e basilico tomatoe sauce, buffalo's mozzarella and basil	€ 10,00
Sfiziosa: mozzarella, zola, pere e noci mozzarella, zola cheese, pears and walnuts	€ 9,00
Ortolana: pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia tomatoe sauce, mozzarella and grilled vegetables	€ 10,00
Norvegese: mozzarella, salmone e rucola mozzarella, salmon and rucola salad	€ 10,00
Pirata: pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle tomato sauce, mozzarella, tuna and onions	€ 9,00
4 Formaggi: mozzarella, fontina, zola e grana mozzarella, fontina cheese, zola blue-cheese and parmesan	€ 8,00

Tutte le nostre pizze, focacce e calzoni possono essere fatti con farina di kamut o integrale  
All our pizza, focaccia and calzoni can be made with kamut flour or wholemeal flour



**LE NOSTRE FOCACCE E CALZONI**  
(our Focacce and Calzoni)



Focaccia Speciale: bufala, rucola e pomodorini buffalo's mozzarella, rucola salad and cherry tomatoes	€ 10,00
Focaccia di Tropea: `nduja, peperoni, tropea e pecorino spicy sausage, red peppers, red onions and pecorino cheese (ewe)	€ 10,00
Calzone Napoletano: pomodoro, mozzarella, ricotta e salame piccante Half-moon closed Pizza with tomatoe sauce, mozzarella, ricotta cheese and spicy salami	€ 9,00
Calzone Ripieno: pomodoro, mozzarella, ricotta e prosciutto cotto Half-moon closed Pizza with tomatoe sauce, mozzarella, ricotta cheese and ham	€ 9,00
Cornicione Ripieno: ripieno di pomodoro, mozzarella, scamorza e prosciutto cotto al centro melanzane a cubetti Big stuffing board Pizza with tomatoe sauce, mozzarella, scamorza cheese and ham, eggplants in the middle.	€ 10,00
Sfilatino Napoletano: ripieno di mozzarella, ricotta, salame piccante e spinaci sopra rucola e pomodorini Rollad Pizza stuffing with mozzarella, ricotta cheese, spicy salami and spinach, rucola salad and cherry tomatoes on the top.	€ 10,00

### **LE NOSTRE PIZZE** (Our Pizza)

Osteria: pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, porcini, ricotta e uovo tomatoe sauce, mozzarella, ham, artichokes, porcini mushrooms, ricotta cheese and egg	€ 12,00
Braccio di ferro: pomodoro, mozzarella, spinaci e ricotta tomatoe sauce, mozzarella, spinach and ricotta cheese	€ 12,00
Golfo di Napoli: pomodoro, frutti di mare, aglio e prezzemolo tomatoe sauce, mixed sea-food, garlic and parsley	€ 10,00

Tutte le nostre pizze, focacce e calzoni possono essere fatti con farina di kamut o integrale  
All our pizza, focaccia and calzoni can be made with kamut flour or wholemeal flour



### **LE PIZZE REGIONALI** (Regional Pizza)

Lombarda: pomodoro, mozzarella e zola tomatoe sauce, mozzarella and zola blue-cheese	€ 9,00
Valtellinese: pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana tomatoe sauce, mozzarella, dry-salted beef, rucola salad and parmesan cheese	€ 14,00
Trentina: pomodoro, mozzarella, speck e rucola tomatoe sauce, mozzarella, smoked ham and rucola salad	€ 10,00
Emiliana: pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo tomatoe sauce, mozzarella and raw ham	€ 10,00
Parmigiana: pomodoro, mozzarella, melanzane e grana tomatoe sauce, mozzarella, eggplant and parmesan cheese	€ 10,00
Toscana: pomodoro, mozzarella, pancetta e porcini tomatoe sauce, mozzarella, bacon and porcini mushrooms	€ 9,00
Campana: mozzarella, salsiccia, friarielli e pomodorini mozzarella, sausage, broccoli rape and cherry tomatoes	€ 10,00
Napoletana: pomodoro, mozzarella, acciughe e origano tomatoe sauce, mozzarella, anchovies and origano	€ 9,00
Calabrese: pomodoro, mozzarella e salame piccante tomatoe sauce, mozzarella and spicy salami	€ 10,00
Pugliese: pomodoro, mozzarella, cipolla e origano tomatoe sauce, mozzarella, onions and origano	€ 10,00
Siciliana: pomodoro, olive, capperi, acciughe e origano tomatoe sauce, olives, cappers, anchovies and origano	€ 10,00

Tutte le nostre pizze, focacce e calzoni possono essere fatti con farina di kamut o integrale  
All our pizza, focaccia and calzoni can be made with kamut flour or wholemeal flour

 Osteria Italiana