



I NOSTRI ANTIPASTI (Our Starters)

| | |
|--|---------|
| Caprese di Mozzarella di Bufala DOP Campana su letto di valeriana Buffalo's mozzarella from Campania and tomatoes in caprese style | € 12,00 |
| Salmone marinato "Osteria" accompagnato da crostini di pane e riccioli di burro Marinated salmon with croustons and butter | € 15,00 |
| Gamberi in salsa rosa su letto di misticanza e arance Prawns in pink sauce with spring salad and orange | € 13,00 |
| Polpette di Baccalà croccanti su letto di misticanza Crispy cod-fish balls and mixed salad | € 13,00 |
| 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 | € 11,00 |
| 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 | € 3,50 |
| Alla pancetta arrotolata Calabrese whit bacon from Calabria | € 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 | € 12,00 |

LE NOSTRE INSALATE

(Our Salads)

| | |
|--|---------|
| Mediterranea: verde, Calamari, Gamberi e olive riviera green salad, squids, shrimps and olives | € 14,00 |
| Di Tonno: iceberg, Tonno, mozzarella, fagiolini, uova e pomodori iceberg salad, tuna, mozzarella, green beans, eggs and tomatoes | € 12,00 |
| Di Pollo: iceberg, Pollo, grana, pomodorini e crostini iceberg salad, chicken, grana-cheese, cherry tomatoes and croutons | € 12,00 |
| Di Manzo: verde e songino, straccetti di Manzo, grana, mais e pomodorini green salad, beef strips, grana-cheese, corn and cherry tomatoes | € 12,00 |
| Calabrese: verde, `nduja, cipolla rossa, olive, pecorino, pomodoro e crostini green salad, spicy salami, red onions, olives, pecorino cheese, tomatoes and croutons | € 13,00 |



I NOSTRI PRIMI

(Our First Course)

| | |
|--|---------|
| Bombardoni "DeCecco" al Gamberone, bottarga e lime Bombardoni-maccaroni with big prawn, bottarga (dried and seasoned eggs-fish) and lime | € 15,00 |
| Tagliatelline di grano Saraceno ai Gamberi e zucchine Saracen-grain's tagliatelle with prawns and zucchini | € 15,00 |
| Linguine ai frutti di mare Linguine with seafood | € 13,00 |
| Lasagne alla Bolognese Lasagne in "Bolognese" style | € 13,00 |
| Spaghetti alla Carbonara Spaghetti in "Carbonara" style with eggs, bacon and pepper | € 14,00 |
| Tagliatelle fresche con ragù alla Bolognese Fresh tagliatelle with meat ragout "Bolognese" style | € 12,00 |
| Risotto alla Milanese Risotto with saffron in "Milanese" style | € 12,00 |
| Fettucine fresche all'Alfredo Tagliatelle fresh-pasta with butter and parmesan-chesse | € 10,00 |

LE NOSTRE ZUPPE

(our Soups)

| | |
|---|---------|
| Vellutata di piselli con uovo cotto a 64° e tartufo nero (la stagionale) Cream of peas soup with egg and black truffle | € 16,00 |
| Di Cipolla bianca (la delicata) Onions soup | € 11,00 |
| Pappa al Pomodoro (la regionale) Tomatoes soup | € 11,00 |
| Di Verdure (la classica) Vegetables soup | € 12,00 |

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, zucchinis and carrots) | € 16,00 |
| Baccalà del "Corsaro" (scalogno, capperi, olive, pomodorini confit e crostoni di pane) Cod-fish in "Osteria Italiana" style (shallot, capers, olives, cherry tomatoes and croustons) | € 18,00 |
| Darna di Salmone ai ferri con verdure grigliate Grilled salmon and grilled vegetables | € 19,00 |
| Filetto di Trota Salmonata del "Osteria Italiana" con polenta al nero di seppia su letto di crema di patate al limone Salmon trout fillet in "Osteria Italiana" style with cuttlefish ink polenta and potatoes cream with lemon | € 16,00 |
| 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 | € 15,00 |

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 | € 26,00 |

I SECONDI DI CARNE

(Meat's Main Course)

| | |
|---|----------------------------|
| Bistecca alla "Fiorentina" scaloppata con verdure grigliate e patate fritte Ribeye in "Fiorentina" style with gilled vegetables and french-fried potatoes | x 2 persone € 42,00 |
| 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 al rosmarino con patate al forno Sirloin-steak cut into strips with rosemary and roasted potatoes | € 16,00 |
| Polpette di Manzo alla "Calabrese" Beef's meatballs in "Calabrese" style | € 11,00 |
| 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 pan fry turnip tops | € 16,00 |
| Cotoletta di Maiale alla Milanese con patate fritte Breaded and fried pork chop with french-fried potatoes | € 16,00 |
| Tagliata di Sovracoscia di Pollo "cotta a bassa temperatura" con caponata di verdure Chicken cut into strips "cooked at low temperature" with vegetables "caponata" | € 18,00 |
| Petto di pollo alla Griglia con verdure grigliate Grilled chicken breast with grilled vegetables | € 14,00 |

Osteria Italiana

Osteria Italiana

I CONTORNI

(Side Dishes)

| | |
|---|--------|
| Insalata mista Mixed salad | € 5,50 |
| 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 | € 7,00 |

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 | € 7,50 |
| Mozzarella di bufala Campana DOP | € 8,50 |

LE PIZZE TRADIZIONALI

(Traditional Pizza)

| | |
|---|---------|
| Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico tomatoe sauce, mozzarella and basil | € 6,50 |
| Marinara: pomodoro, aglio, origano e basilico tomatoe sauce, garlic, origano and basil | € 6,00 |
| 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 | € 9,50 |
| 4 Stagioni: pomodoro, mozzarella, carciofi, porcini, prosciutto cotto e olive tomatoe sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham and olives | € 10,50 |
| Bufalina: pomodoro, mozzarella di bufala e basilico tomatoe sauce, buffalo's mozzarella and basil | € 13,00 |
| Sfiziosa: mozzarella, zola, pere e noci mozzarella, zola cheese, pears and walnuts | € 10,00 |
| 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 | € 9,50 |
| 4 Formaggi: mozzarella, fontina, zola e grana mozzarella, fontina cheese, zola blue-cheese and parmesan | € 9,50 |

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 | € 13,00 |
| Focaccia di Tropea: `nduja, peperoni, tropea e pecorino spicy sausage, red peppers, red onions and pecorino cheese (ewe) | € 11,00 |
| Calzone Santiago: mozzarella, zola e salame piccante Half-moon closed Pizza with mozzarella, zola blue-cheese and spicy salami | € 11,00 |
| Calzone Ripieno: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Half-moon closed Pizza with tomatoe sauce, mozzarella and ham | € 11,00 |
| 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. | € 13,00 |
| Sfilatino Napoletano: ripieno di mozzarella, prosciutto cotto e spinaci sopra rucola e pomodorini Rollad Pizza stuffing with mozzarella, ham and spinach, rucola salad and cherry tomatoes on the top. | € 13,00 |

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 | € 12,00 |

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 | € 10,00 |
| Valtellinese: pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana tomatoe sauce, mozzarella, dry-salted beef, rucola salad and parmesan cheese | € 16,00 |
| Trentina: pomodoro, mozzarella, speck e rucola tomatoe sauce, mozzarella, smoked ham and rucola salad | € 11,00 |
| Emiliana: pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo tomatoe sauce, mozzarella and raw ham | € 11,50 |
| 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 | € 12,00 |
| Campana: mozzarella, salsiccia, friarielli e pomodorini mozzarella, sausage, broccoli rape and cherry tomatoes | € 11,00 |
| 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 | € 12,00 |
| 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 |