

# Osteria Italiana



## *APERITIVI*

Vermouth Bianco, Dry o Rosso	(Vermouth and orange slice)	€ 6,00
Campari Seltz	(Bitter Campari, seltz and orange slice)	€ 6,00
Negroni	(Campari, Vermouth red, gin and orange slice)	€ 8,00
Negroni Sbagliato	(Campari, Vermouth red and Prosecco)	€ 8,00
Spritz Veneziano	(Aperol, Prosecco, seltz and orange slice)	€ 7,00
Aperol Orange	(Aperol and Orange juice)	€ 7,00
Tequila Sunrise	(Tequila, Granatine and orange juice)	€ 8,00
Bellini "Osteria"	(Peach juice and Prosecco)	€ 6,00
Rossini "Osteria"	(Strawberry juice and Prosecco)	€ 6,00
Mimmosa "Osteria"	(Orange juice and Prosecco)	€ 6,00
Analcolico "Osteria"	(Lemon and Orange juice, Strawberry and Granatine)	€ 6,00


## *LONG DRINKS*

Gin & Tonic or Lemon	(Gordon's Gin and Tonic Water or Lemonsoda)	€ 8,00
Gin & Tonic Special	(Bombay Gin or Tunqueray Gin and Tonic Water)	€ 10,00
Vodka Tonic or Lemon	(Wiborowa and Tonic Water or Lemonsoda)	€ 8,00

## *SPECIAL DRINKS 4cl*

Jack Daniel's N°7	€ 6,00
Rare Breed Barrell Proof Kentucky Straight Bourbon	€ 9,00
Laphoiaig Select	€ 8,00
Talisker Skye	€ 8,00
Oban 14	€ 9,00

**WI-FI.: GUEST – Osteriaitaliana2**  
**Password: 6C48DF3F88**



**I NOSTRI ANTIPASTI**

*Starters*

Gamberi in guacamole, lattughino e crumble di pane <i>Prawns in guacamole sauce, lettuce varies and bread crumble</i>	€ 13,00
Sautè di Cozze servite con crostini caldi <i>Sautè of Mussels with croutons</i>	€ 13,00
Salmone marinato "Osteria" accompagnato da crostini di pane e riccioli di burro <i>Marinated salmon with croutons and butter</i>	€ 15,00
Carpaccio di Manzo marinato "Osteria" su letto di songino e pecorino <i>Marinated Beef carpaccio whit valerian salad and pecorino cheese</i>	€ 14,00
Affettati misti all'Italiana <i>Mixed cold cuts "Italian style"</i>	€ 13,00
Caprese di Mozzarella di Bufala DOP Campana su letto di valeriana <i>Buffalo's mozzarella from Campania and tomatoes in caprese style</i>	€ 10,00
Mozzarella di Bufala e Prosciutto crudo di Parma stagionato <i>Buffalo's mozzarella with Parma raw ham</i>	€ 13,00
Insalata di Mare <i>Seafood salad</i>	€ 14,00





## LE NOSTRE BRUSCHETTE

### Bruschettas

Al pomodoro, basilico e origano <i>whit tomatoes, basilic and origano</i>	€ 3,00
Alla bufala, pomodoro e basilico <i>whit buffalo's mozzarella, tomatoes and basilic</i>	€ 3,50
Alla 'nduja <i>Whit typical Calabrian spicy salami</i>	€ 3,50
Alla pancetta arrotolata Calabrese <i>whit bacon from Calabria</i>	€ 3,50
La Selezione: Al pomodoro, Alla Bufala, Alla n'duja e Alla pancetta <i>Mix Bruschettas: with tomatoes, with buffalo's mozzarella, with n'duja and with bacon</i>	€ 12,00

## LE NOSTRE INSALATONE

### Salads

Mediterranea: verde, Calamari, Gamberi e olive riviera <i>green salad, squids, shrimps and olives</i>	€ 14,00
Del Casaro: pomodori, formaggio Feta, uova, cipolla rossa e olive <i>tomatoes, Feta-cheese, eggs, red onions and olives</i>	€ 12,00
Di Tonno: iceberg, Tonno, mozzarella, uova e pomodori <i>iceberg salad, tuna, mozzarella, eggs and tomatoes</i>	€ 12,00
Di Pollo: iceberg, Pollo, grana, pomodorini e crostini <i>iceberg salad, chicken, grana-cheese, cherry tomatoes and croutons</i>	€ 12,00
Di Manzo: verde e songino, straccetti di Manzo, grana, mais e pomodorini <i>green salad, beef strips, grana-cheese, corn and cherry tomatoes</i>	€ 12,00
Calabrese: verde, 'nduja, cipolla rossa, olive, pecorino, pomodoro e crostini <i>green salad, spicy salami, red onions, olives, pecorino cheese, tomatoes and croutons</i>	€ 13,00
Di Avocado: insalata orientale, avocado, pomodorini, olive e noci <i>oriental salad, avocado, cherry tomatoes, olives and walnuts</i>	€ 12,00





## ***I NOSTRI PRIMI***

### *First Courses*

Risotto baccalà, cipollotto e stracciatella di bufala <i>Risotto with cod, spring onion and buffalo stracciatella</i>	€ 14,00
Spaghetti con Vongole e Botarga <i>Spaghetti with clams and botarga</i>	€ 15,00
Bombardoni "DeCecco" al Gamberone, bottarga e lime <i>Bombardoni-maccaroni with big prawn, bottarga (dried and seasoned eggs-fish) and lime</i>	€ 15,00
Linguine ai frutti di mare <i>Linguine with seafood</i>	€ 14,00
Lasagne alla Bolognese <i>Lasagne in "Bolognese" style</i>	€ 13,00
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti in "Carbonara" style with eggs, bacon and pepper</i>	€ 14,00
Tagliatelle fresche con ragù alla Bolognese <i>Fresh tagliatelle with meat ragout "Bolognese" style</i>	€ 12,00
Spaghetti alla 'nduja con olive taggiasche <i>Spaghetti with typical Calabrian spicy salami and olives</i>	€ 13,00
Risotto alla Milanese <i>Risotto with saffron in "Milanese" style</i>	€ 12,00
Risotto con crema di avocado e croccante di culatello <i>Risotto with avocado cream and crispy culatello (typical Zibello salami)</i>	€ 14,00
Gnocchi di patate alla Sorrentina <i>Potatoes gnocchi at Sorrentina style (with tomatoes and mozzarella cheese)</i>	€ 13,00
Trenette al pesto <i>Trenette with pesto</i>	€ 13,00





## ***Le nostre zuppe***

*Our soups*

Zuppetta di mare <i>Seafood soup</i>	€ 15,00
Pappa al pomodoro <i>Tomato soup</i>	€ 13,00
Zuppa di verdure <i>Pottage</i>	€ 13,00

## ***I SECONDI DI PESCE***

*Fish Main Courses*

Fritto di Calamari, Gamberi, zucchine e carote <i>Mixed fried fish and vegetables (squids, prawns, zucchini and carrots)</i>	€ 18,00
Branzino alla griglia <i>Grilled sea-bass</i>	€ 19,00
Baccalà del "Corsaro" (scalogno, capperi, olive, pomodorini confit e crostoni di pane) <i>Cod-fish in "Osteria Italiana" style (shallot, capers, olives, cherry tomatoes and croutons)</i>	€ 20,00
Darna di Salmone ai ferri con verdure grigliate <i>Grilled salmon and grilled vegetables</i>	€ 18,00
Gamberoni alla griglia <i>Grilled prawns</i>	€ 25,00
Tartare di salmone a modo nostro <i>Salmon tartare made in our way</i>	€ 16,00





## ***I SECONDI DI CARNE***

*Meat Main Courses*

Costata di Manzo alla griglia con verdure grigliate e patate fritte <i>Grilled ribeye with grilled vegetables and french fries</i>	€ 20,00
Polpette di Manzo alla "Calabrese" <i>Beef's meatballs in "Calabrese" style</i>	€ 13,00
Cotoletta di Maiale alla Milanese con patatine fritte <i>Breaded and fried pork chop with french fries</i>	€ 18,00
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant Parmigiana</i>	€ 12,00
Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello in gremolada <i>Risotto with saffron in "Milanese" style with braised veal shank slice in "gremolada" sauce</i>	€ 26,00
Tartare di manzo <i>Beef tartare</i>	€ 16,00
Fiorentina di manzo 24 mesi con patate e verdure, min x2 <i>Florentine beef 24 months with potatoes and vegetables, minimum for 2</i>	€ 55,00
Sovracoscia di pollo scaloppata con caponata di verdure <i>Drumstick scallop with vegetable 'caponata'</i>	€ 18,00





## ***I CONTORNI***


### *Side Dishes*

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
Patate Fritte del "Osteria Italiana" <i>French-fried potatoes</i>	€ 5,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,50
Spinaci al vapore o saltati <i>Steamed or pan fry spinach</i>	€ 5,00

## ***I FORMAGGI***

### *Cheeses*

La selezione di Formaggi Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP e Pecorini freschi e stagionati <i>Assorted cheese. Grana-cheese, Gorgonzola blue-cheese, Pecorino ewe's cheese</i>	€ 9,00
Grana Padano DOP	€ 6,00
Gorgonzola DOP	€ 6,00
Pecorino	€ 7,50
Mozzarella di bufala Campana DOP	€ 8,50
Straciatella di bufala con miele e noci	€ 7,50





## LE PIZZE

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

Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico <i>tomatoe sauce, mozzarella and basil</i>	€ 7,00
Marinara: pomodoro, aglio, origano e basilico <i>tomatoe sauce, garlic, origano and basil</i>	€ 6,00
Regina: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e porcini <i>tomatoe sauce, mozzarella, ham and porcini mushrooms</i>	€ 10,00
Occhio di Bue: pomodoro, mozzarella, uovo e prosciutto cotto <i>tomatoe sauce, mozzarella, egg and ham</i>	€ 9,50
4 Stagioni: pomodoro, mozzarella, carciofi, porcini, prosciutto cotto e olive <i>tomatoe sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham and olives</i>	€ 10,50
Bufalina: pomodoro, mozzarella di bufala e basilico <i>tomatoe sauce, buffalo's mozzarella and basil</i>	€ 13,00
Sfiziosa: mozzarella, zola, pere e noci <i>mozzarella, zola cheese, pears and walnuts</i>	€ 10,00
Ortolana: pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia <i>tomatoe sauce, mozzarella and grilled vegetables</i>	€ 10,00
Pirata: pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle <i>tomato sauce, mozzarella, tuna and onions</i>	€ 9,50
4 Formaggi: mozzarella, fontina, zola e grana <i>mozzarella, fontina cheese, zola blue-cheese and parmesan</i>	€ 9,50
Osteria: pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, porcini, ricotta e uovo <i>tomatoe sauce, mozzarella, ham, artichokes, porcini mushrooms, ricotta cheese and egg</i>	€ 12,00
Braccio di ferro: pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta e grana <i>tomatoe sauce, mozzarella, spinach, ricotta-cheese and grana-cheese</i>	€ 12,00







Golfo di Napoli: pomodoro, frutti di mare, aglio e prezzemolo <i>tomatoe sauce, mixed sea-food, garlic and parsley</i>	€ 12,00
Fantasia: mozzarella, avocado, pomodori e crudo <i>mozzarella cheese, avocado, tomatoes and raw ham</i>	€ 12,00
Lombarda: pomodoro, mozzarella e zola <i>tomatoe sauce, mozzarella and zola blue-cheese</i>	€ 10,00
Trentina: pomodoro, mozzarella, speck e rucola <i>tomatoe sauce, mozzarella, smoked ham and rucola salad</i>	€ 11,00
Emiliana: pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo <i>tomatoe sauce, mozzarella and raw ham</i>	€ 11,50
Parmigiana: pomodoro, mozzarella, melanzane e grana <i>tomatoe sauce, mozzarella, eggplant and parmesan cheese</i>	€ 10,00
Toscana: pomodoro, mozzarella, pancetta e porcini <i>tomatoe sauce, mozzarella, bacon and porcini mushrooms</i>	€ 12,00
Campana: mozzarella, salsiccia, friarielli e pomodorini <i>mozzarella, sausage, broccoli rape and cherry tomatoes</i>	€ 12,00
Napoletana: pomodoro, mozzarella, acciughe e origano <i>tomatoe sauce, mozzarella, anchovies and origano</i>	€ 9,00
Calabrese: pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>tomatoe sauce, mozzarella and spicy salami</i>	€ 12,00
Siciliana: pomodoro, olive, capperi, acciughe e origano <i>tomatoe sauce, olives, cappers, anchovies and origano</i>	€ 10,00





## **LE NOSTRE FOCACCE E CALZONI**

*Focacce and Calzoni*

Focaccia Mortadella, stracciatella di bufala e pistacchio <i>Focaccia mortadella, buffalo 'stracciatella' and pistacchio</i>	€ 15,00
Focaccia Carciofi , grana, stracciatella e pomodorini confit <i>Focaccia with artichokes, parmesan, stracciatella and cherry tomato confit</i>	€ 13,00
Focaccia Speciale: bufala, rucola e pomodorini <i>buffalo's mozzarella, rucola salad and cherry tomatoes</i>	€ 13,00
Focaccia di Tropea: 'nduja, peperoni, tropea e pecorino <i>spicy sausage, red peppers, red onions and pecorino cheese (ewe)</i>	€ 10,00
Calzone Santiago: mozzarella, zola e salame piccante <i>Half-moon closed Pizza with mozzarella, zola blue-cheese and spicy salami</i>	€ 11,00
Calzone Ripieno: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Half-moon closed Pizza with tomatoe sauce, mozzarella and ham</i>	€ 11,00
Cornicione Ripieno: ripieno di pomodoro, mozzarella, scamorza e prosciutto cotto al centro melanzane a cubetti <i>Big stuffing board Pizza with tomatoe sauce, mozzarella, scamorza cheese and ham, eggplants in the middle.</i>	€ 13,00
Sfilatino Napoletano: ripieno di mozzarella, prosciutto cotto e spinaci sopra rucola e pomodorini <i>Rollad Pizza stuffing with mozzarella, ham and spinach, rucola salad and cherry tomatoes on the top.</i>	€ 13,00

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





## BEVANDE

Acqua minerale cl 50 <i>Mineral water</i>	€ 2,50
Bibite cl 25 e 33 <i>Soft drinks</i>	€ 4,00
Succhi di frutta <i>Fruits juices</i>	€ 4,00
Spremuta arancia <i>Fresh orange juice</i>	€ 7,00
Calice vino in mescita cl 15 <i>Glass of wine</i>	€ 5,00

### **BIRRA alla SPINA**

(Draft Beer)

#### **“Angelo Poretti”**

##### **4 luppoli Lager Bionda 5,5%vol**

La Piccola cl20	€ 4,00
La Media cl40	€ 5,50
La Litro 1L	€ 12,00

#### **“Angelo Poretti”**

##### **6 luppoli Bock Rossa 7%vol**

La Piccola cl20	€ 4,50
La Media cl40	€ 6,50
La Litro 1L	€ 14,00

### **BIRRA**

Nastro Azzurro cl33 <i>Birra Lager Bionda 5,2%vol</i>	€ 5,00
Menabrea Birra Bionda cl33 <i>Birra Lager Bionda 5,2%vol</i>	€ 5,00
Birra analcolica cl33 <i>Non alcoholic beer</i>	€ 5,00

**Coperto** (cover charge) € 2,50

## CAFFETTERIA

Caffè <i>Coffee</i>	€ 1,50
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	€ 2,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 2,50
Thè e Tisane <i>Tea and Herbal Tea</i>	€ 3,00

### **Liquori e Distillati 4cl**

Fernet-Branca	€ 4,50
Ramazotti	€ 4,50
Braulio	€ 4,50
Cynar	€ 4,50
Branca Menta	€ 4,50
Montenegro	€ 4,50
Lucano	€ 4,50
Del Capo	€ 4,50
Jegermeister	€ 4,50
Silano	€ 4,50
Sambuca	€ 4,50
DiSaronno	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,50
Cointreau	€ 4,50
Limoncello	€ 3,50
Mirto	€ 4,50
Liquirizia	€ 4,50
Grappa Bianca	€ 5,00
Grappa Gialla	€ 6,00
Tequila	€ 5,00
Vodka	€ 5,00
Calvados	€ 5,00
Cognac	€ 6,00
Brandy	€ 5,00
Rum basic	€ 5,00
Whisky basic	€ 5,00
Kraken	€ 6,00

