

APERITIVI

Vermouth Bianco, Dry o ROSSO (Vermouth and orange slice)	€ 8,00
Negroni (Campari, Vermouth red, gin and orange slice)	€ 8,00
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, seltz)	€ 8,00
Bellini (Peach juice and Prosecco)	€ 8,00
Rossini (Strawberry juice and Prosecco)	€ 8,00
Gin Tonic (London Gin, Tonic water)	€ 8,00
Analcolico dell'Osteria (Non-alcoholic 'homemade' cocktail)	€ 8,00
Calice di Prosecco millesimato (Glass of prosecco)	€ 8,00
Mimosa (Orange juice and Prosecco)	€ 8,00

WI-FI : GUEST – Osteriaitaliana2
Password: 6C48DF3F88

I NOSTRI ANTIPASTI

Starters

Gamberi in guacamole, lattughino e crumble di pane ¹ ² Prawns in guacamole sauce, lettuce varies and bread crumble	€ 15,00
Carpaccio di Manzo marinato "Osteria" su letto di songino e pecorino Marinated Beef carpaccio whit valerian salad and pecorino cheese	€ 15,00
Salmone marinato "Osteria" accompagnato da crostini di pane e riccioli di burro Marinated salmon with croustons and butter	€ 15,00
Affettati misti all'Italiana Mixed cold cuts "Italian style"	€ 14,00
Caprese di Mozzarella di Bufala DOP Campana su letto di valeriana Buffalo's mozzarella from Campania and tomatoes in caprese style	€ 10,00
*Insalata di Mare ² ¹⁴ Seafood salad	€ 15,00
Sautè di cozze ¹⁴ Mussels sauté	€ 13,00
Mozzarella di Bufala e Prosciutto crudo di Parma stagionato ⁷ Buffalo's mozzarella with Parma raw ham	€ 13,00

LE NOSTRE BRUSCHETTE

Bruschetta

Al pomodoro, basilico e origano ¹ whit tomatoes, basilic and origano	€ 3,00
Alla bufala, pomodoro e basilico ¹ ² whit buffalo's mozzarella, tomatoes and basilic	€ 3,50
Alla pancetta arrotolata Calabrese ¹ whit bacon from Calabria	€ 3,50
La Selezione: Al pomodoro, Alla Bufala, Alla n'duja e Alla pancetta ¹ ² Mix Bruschettas: with tomatoes, with buffalo's mozzarella, with n'duja and with bacon	€ 12,00

LE NOSTRE INSALATONE

Salads

- Del Casaro: pomodori, formaggio Feta, uova, cipolla rossa e olive 3 7 € 12,00
tomatoes, Feta cheese, eggs, red onions and olives
- Di Tonno: iceberg, Tonno, mozzarella, uova e pomodori 3 7 € 12,00
iceberg salad, tuna, mozzarella, eggs and tomatoes
- Di Pollo: iceberg, Pollo, grana, pomodorini e crostini 1 € 12,00
iceberg salad, chicken, grana-cheese, cherry tomatoes and croutons
- Di Avocado: insalata orientale, avocado, pomodorini, olive e noci 8 € 12,00
oriental salad, avocado, cherry tomatoes, olives and walnuts

I NOSTRI PRIMI

First Courses

- Spaghetti alla Carbonara 1 3 € 16,00
Spaghetti in "Carbonara" style with eggs, bacon and pepper
- Risotto alla Milanese 5 8 9 € 13,00
Risotto with saffron in "Milanese" style
- Lasagne alla Bolognese 1 3 7 9 € 14,00
Lasagne in "Bolognese" style
- *Spaghetti ai frutti di mare 1 2 4 14 € 16,00
Spaghetti with seafood
- Tagliatelle fresche con ragù alla Bolognese 1 3 9 € 13,00
Fresh tagliatelle with meat ragout "Bolognese" style
- Paccheri all'Amatriciana 1 9 € 13,00
Paccheri at "Amatriciana" style
- *Tagliatelline di grano saraceno con gamberi e zucchine 1 2 € 16,00
buckwheat noodles with shrimp and zucchini
- Gnocchi alla sorrentina 7 9 € 14,00
Gnocchi with mozzarella and tomato
- Trofie al pesto 1 5 8 € 13,00
Trofie with basilic sauce

PIATTO UNICO Main Dish

Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello in gremolada 1 10 € 26,00
Risotto with saffron in "Milanese" style with braised veal shank slice in "gremolada" sauce

I SECONDI DI PESCE Fish Main Courses

*Fritto di Calamari, Gamberi, zucchine e carote 2 4 8 € 20,00
Mixed fried fish and vegetables (squids, prawns, zucchinis and carrots)

Branzino alla griglia 4 € 19,00
Grilled sea-bass

Darna di Salmone ai ferri con verdure grigliate 4 € 18,00
Grilled salmon and grilled vegetables

*Baccalà del "Corsaro" (scalogno, capperi, olive, pomodorini confit e crostoni di pane) 1 4 € 20,00
Cod-fish in "Osteria Italiana" style (shallot, capers, olives, cherry tomatoes and croutons)

I SECONDI DI CARNE Meat Main Courses

Petto di Pollo alla griglia con verdure grigliate € 16,00
Grilled chicken with grilled vegetables

Costata di Manzo alla griglia con verdure grigliate e patate fritte € 23,00
Grilled ribeye with grilled vegetables and french fries

Cotoletta di Maiale alla Milanese con patatine fritte 5 7 € 19,00
Breaded and fried pork chop with french fries

Tartare di manzo € 16,00
Beef tartare

LE NOSTRE ZUPPE

Our soups

Zuppetta di mare Seafood soup	2 4 14	€ 16,00
Zuppa di verdure Pottage	1 9	€ 13,00

I CONTORNI

Side Dishes

Insalata mista Mixed salad		€ 6,00
Patate Fritte del "Osteria Italiana" French-fried potatoes		€ 5,00
Verdure alla griglia Grilled vegetables		€ 8,00
Spinaci al vapore o saltati Steamed or pan fry spinach		€ 7,00

I FORMAGGI

Cheeses

Grana Padano DOP	7	€ 6,00
Mozzarella di bufala Campana DOP	7	€ 8,50
Gorgonzola DOP	7	€ 6,00
Pecorino e Miele	7	€ 7,50

LE PIZZE CLASSICHE

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 1 7 € 7,00
tomatoe sauce, mozzarella and basil
- Marinara: pomodoro, aglio, origano e basilico 1 7 € 6,00
tomatoe sauce, garlic, origano and basil
- Regina: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e porcini 1 7 € 10,00
tomatoe sauce, mozzarella, ham and porcini mushrooms
- Occhio di Bue: pomodoro, mozzarella, uovo e prosciutto cotto 1 7 € 9,50
tomatoe sauce, mozzarella, egg and ham
- 4 Stagioni: pomodoro, mozzarella, carciofi, porcini, prosciutto cotto e olive 1 7 € 10,50
tomatoe sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham and olives
- Bufalina: pomodoro, mozzarella di bufala e basilico 1 7 € 13,00
tomatoe sauce, buffalo's mozzarella and basil
- Ortolana: pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia 1 7 € 10,00
tomatoe sauce, mozzarella and grilled vegetables
- Pirata: pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle 1 7 € 9,50
tomato sauce, mozzarella, tuna and onions
- 4 Formaggi: mozzarella, fontina, zola e grana 1 7 € 9,50
mozzarella, fontina cheese, zola blue-cheese and parmesan
- *Golfo di Napoli: pomodoro, frutti di mare, aglio e prezzemolo 1 4 14 € 12,00
tomatoe sauce, mixed sea-food, garlic and parsley

LE PIZZE SPECIALI

Fantasia: mozzarella, avocado, pomodori e crudo mozzarella cheese, avocado, tomatoes and raw ham	1 7	€ 12,00
Parmigiana: pomodoro, mozzarella, melanzane e grana tomatoe sauce, mozzarella, eggplant and parmesan cheese	1 7	€ 10,00
Toscana: pomodoro, mozzarella, pancetta e porcini tomatoe sauce, mozzarella, bacon and porcini mushrooms	1 7	€ 12,00
Campana: mozzarella, salsiccia, friarielli e pomodorini mozzarella, sausage, broccoli rape and cherry tomatoes	1 7	€ 12,00
Napoletana: pomodoro, mozzarella, acciughe e origano tomatoe sauce, mozzarella, anchovies and origano	1 7	€ 9,00
Calabrese: pomodoro, mozzarella e salame piccante tomatoe sauce, mozzarella and spicy salami	1 7	€ 12,00

LE NOSTRE FOCACCE E CALZONI

Focacce and Calzoni

Focaccia Mortadella, stracciatella di bufala e pistacchio Focaccia mortadella, buffalo 'stracciatella' and pistacchio	1 7	€ 15,00
Focaccia Carciofi: crudo, bufala, rucola e pomodorini buffalo's mozzarella, rucola salad and cherry tomatoes	1 7	€ 13,00
Calzone Santiago: mozzarella, zola e salame piccante Half-moon closed Pizza with mozzarella, zola blue-cheese and spicy salami	1 7	€ 11,00
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.	1 7	€ 13,00

Osteria Italiana

BEVANDE

Acqua minerale cl 50 Mineral water	€ 2,50
Bibite cl 25 e 33 Soft drinks	€ 4,00
Spremuta arancia Fresh orange juice	€ 7,00
Calice vino in mescita cl 15 Glass of wine	€ 5,00

BIRRA

Nastro Azzurro cl33	€ 5,00
Menabrea Birra Bionda cl33	€ 5,00
Birra analcolica cl33 Non alcoholic beer	€ 5,00

CAFFETTERIA

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

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

LIQUORI E DISTILLATI 4 CL

da € 5,00

Coperto (cover charge) € 2,50

● AVVISO ALLA CLIENTELA ●

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 25 ottobre 2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3 Uova e prodotti a base di uova;
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce;
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6 Soia e prodotti a base di soia;
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi;
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano;
- 10 Senape e prodotti a base di senape;
- 11 Semi e prodotti a base di sesamo;
- 12 Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg;
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini;
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Obbligo di cui all'Art. 44, paragrafo 2, del Regolamento sopra citato, assolto con:

N.B. LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO

*IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI