

APERITIVI

Vermouth Bianco, Dry o Rosso (Vermouth and orange slice)	€ 10,00
Negroni (Campari, Vermouth red, gin and orange slice)	€ 10,00
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, seltz)	€ 10,00
Bellini (Peach juice and Prosecco)	€ 10,00
Rossini (Strawberry juice and Prosecco)	€ 10,00
Gin Tonic (London Gin, Tonic water)	€ 10,00
Analcolico dell'Osteria (Non-alcoholic 'homemade' cocktail)	€ 10,00
Calice di Prosecco millesimato (Glass of prosecco)	€ 10,00
Mimosa (Orange juice and Prosecco)	€ 10,00
Crodino	€ 8,00

WI-FI : GUEST – OSTERIAITALIANA2
Password: 63226A8966

I NOSTRI ANTIPASTI

Starters

Salmone marinato "Osteria" accompagnato da crostini di pane e riccioli di burro Marinated salmon with croustons and butter	1 4	€ 15,00
Carpaccio di Manzo marinato "Osteria" su letto di songino e pecorino Marinated Beef carpaccio whit valerian salad and pecorino cheese	7	€ 15,00
Gamberi in guacamole, lattughino e crumble di pane Prawns in guacamole sauce, lettuce varies and bread crumble	1 2	€ 15,00
Affettati misti all'Italiana / Mixed cold cuts "Italian style"	1 12	€ 15,00
Caprese di Mozzarella di Bufala DOP Campana su letto di valeriana Buffalo's mozzarella from Campania and tomatoes in caprese style	7	€ 12,00
*Insalata di Mare / Seafood salad	2 14	€ 15,00
Sautè di cozze / Mussels sautè	14	€ 14,00
Mozzarella di Bufala e Prosciutto crudo di Parma stagionato Buffalo's mozzarella with Parma raw ham	7	€ 15,00
Burrata di Bufala con crostini, pomodorini e acciughe Buffalo's burrata with croutons and tomatoes and anchovies	1 7	€ 15,00

LE NOSTRE BRUSCHETTE

Bruschetta

Al salmone con crema di formaggio e avocado with salmon, creme cheese and avocado	1 2	€ 6,50
Ai porcini trifolati with sautéed porcini	1	€ 6,50
Al pomodoro, basilico e origano whit tomatoes, basilic and origano	1	€ 5,00
Alla bufala, pomodoro e basilico whit buffalo's mozzarella, tomatoes and basilic	1 2	€ 5,50
Alla pancetta arrotolata Calabrese whit bacon from Calabria	1 12	€ 5,00
Alla n'duja whit n'duja	1 12	€ 5,00
La Selezione: Al pomodoro, Alla Bufala, Alla n'duja, Alla pancetta, Ai porcini Mix Bruschettas: with tomatoes, with buffalo's mozzarella, with n'duja, with bacon, with porcini	1 2 12	€ 18,00

LE NOSTRE INSALATONE

Salads

Del Casaro: pomodori, formaggio Feta, uova, cipolla rossa e olive 3 7 € 14,00
tomatoes, Feta cheese, eggs, red onions and olives

Di Tonno: iceberg, Tonno, mozzarella, uova e pomodori 3 7 4 € 14,00
iceberg salad, tuna, mozzarella, eggs and tomatoes

Di Pollo: iceberg, Pollo, grana, pomodorini e crostini 1 7 € 14,00
iceberg salad, chicken, grana-cheese, cherry tomatoes and croutons

Di Avocado: insalata orientale, avocado, pomodorini, olive e noci 8 € 14,00
oriental salad, avocado, cherry tomatoes, olives and walnuts

I NOSTRI PRIMI

First Courses

Tagliatelline al tartufo nero € 20,00
Tagliatelline with black truffle

Ravioli con salsa ai porcini e pecorino 1 3 7 € 18,00
Ravioli with porcini mushrooms and pecorino sauce

*Tagliatelline ai cereali con gamberi e zucchine 1 2 € 16,00
Tagliatelle with cereals with shrimp and zucchinis

Spaghetti alla Carbonara 1 3 7 € 16,00
Spaghetti in "Carbonara" style with eggs, bacon and pepper

Risotto alla Milanese 5 8 9 7 € 14,00
Risotto with saffron in "Milanese" style

Gnocchi alla sorrentina 1 7 € 16,00
Sorrentine gnocchi

*Spaghetti ai frutti di mare 1 2 4 14 € 16,00
Spaghetti with seafood

Paccheri all'Amatriciana 1 9 7 € 15,00
Paccheri at "Amatriciana" style

Lasagne alla Bolognese 1 3 7 9 € 14,00
Lasagne in "Bolognese" style

Tagliatelle fresche con ragù alla Bolognese 1 3 9 € 15,00
Fresh tagliatelle with meat ragout "Bolognese" style

Spaghetti alla n'duja 1 12 € 15,00
Spaghetti with n'duja

PIATTO UNICO Main Dish

Ossobuco di Vitello in Gremolada con Risotto alla Milanese 1 10 € 28,00
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 € 28,00
Mixed fried fish and vegetables (squids, prawns, zucchinis and carrots)

Branzino alla griglia 4 € 22,00
Grilled sea-bass

Darna di Salmone ai ferri con verdure grigliate 4 € 23,00
Grilled salmon and grilled vegetables

*Baccalà del "Corsaro" (scalogno, capperi, olive, pomodorini confit e crostoni di pane) 1 4 € 24,00
Cod-fish in "Osteria Italiana" style (shallot, capers, olives, cherry tomatoes and croutons)

I SECONDI DI CARNE Meat Main Courses

Sovracoscia di pollo con peperoni, capperi e olive salate € 18,00
Chicken overleg with peppers, capers and salted olives

Costata di Manzo alla griglia con verdure grigliate e patate fritte € 26,00
Grilled ribeye with grilled vegetables and french fries

Cotoletta di Maiale alla Milanese con patatine fritte 5 7 € 23,00
Breaded and fried pork chop with french fries

Tartare di manzo con nocciole e crema di aglio € 20,00
Beef tartare with hazelnuts and garlic cream

Tagliata di vitello cotta a bassa temperatura con la "sua" salsa e patate arrosto € 25,00
Low temperature cooked cut of veal with "its" sauce and roasted potatoes

LE NOSTRE ZUPPE

Our soups

Zuppa di cipolla Onion soup	1 7	€ 16,00
Zuppetta di mare Seafood soup	2 4 14	€ 18,00
Zuppa di verdure Vegetable soup	1 9	€ 16,00

I CONTORNI

Side Dishes

Cime di rapa saltate con aglio e olio Turnip greens stir fried with garlic and oil	€ 7,00
Insalata mista Mixed salad	€ 7,00
Patate Fritte del "Osteria Italiana" French-fried potatoes	€ 6,00
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 € 10,00
tomatoe sauce, mozzarella and basil
- Marinara:** pomodoro, aglio, origano e basilico 1 7 € 8,00
tomatoe sauce, garlic, origano and basil
- Regina:** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e porcini 1 7 € 14,00
tomatoe sauce, mozzarella, ham and porcini mushrooms
- 4 Stagioni:** pomodoro, mozzarella, carciofi, porcini, prosciutto cotto e olive 1 7 € 15,00
tomatoe sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham and olives
- Bufalina:** pomodoro, mozzarella di bufala e basilico 1 7 € 15,00
tomatoe sauce, buffalo's mozzarella and basil
- Ortolana:** pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia 1 7 € 14,00
tomatoe sauce, mozzarella and grilled vegetables
- Pirata:** pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle 1 7 € 15,00
tomato sauce, mozzarella, tuna and onions
- 4 Formaggi:** mozzarella, fontina, zola e grana 1 7 € 13,00
mozzarella, fontina cheese, zola blue-cheese and parmesan
- *Golfo di Napoli:** pomodoro, frutti di mare, aglio e prezzemolo 1 4 14 € 15,00
tomatoe sauce, mixed sea-food, garlic and parsley
- *Saportita:** pomodoro pelato, pomodorini gialli e rossi, acciughe, mozzarella di bufala e capperi + 7 € 16,00
peeled tomatoe, red and yellow tomatoes, anchovies, buffalo mozzarella and capers

LE PIZZE SPECIALI

Focaccia dello chef: crema di zucca, guanciale, fiordilatte, tartufo nero pumpkin cream, pillow, fiordilatte, french truffle	€ 20,00
Fantasia: mozzarella, avocado, pomodori e crudo mozzarella cheese, avocado, tomatoes and raw ham 1 7	€ 15,00
Parmigiana: pomodoro, mozzarella, melanzane e grana tomatoe sauce, mozzarella, eggplant and parmesan cheese 1 7	€ 14,00
Toscana: pomodoro, mozzarella, pancetta e porcini tomatoe sauce, mozzarella, bacon and porcini mushrooms 1 7	€ 15,00
Campana: mozzarella, salsiccia, friarielli e pomodorini mozzarella, sausage, broccoli rape and cherry tomatoes 1 7	€ 15,00
Napoletana: pomodoro, mozzarella, acciughe e origano tomatoe sauce, mozzarella, anchovies and origano 1 7	€ 12,00
Calabrese: pomodoro, mozzarella e salame piccante tomatoe sauce, mozzarella and spicy salami 1 7	€ 14,00
Tropeana: pomodoro, n'duja, cipolla rossa in agrodolce, scaglie di pecorino tomatoe sauce, n'duja, bittersweet red onion and pecorino cheese flakes	€ 18,00

LE NOSTRE FOCACCE E CALZONI

Focacce and Calzoni

Focaccia Mortadella, stracciatella di bufala e pistacchio 1 7 Focaccia mortadella, buffalo 'stracciatella' and pistacchio	€ 16,00
Focaccia Osteria: crudo, bufala, rucola e pomodorini 1 7 Buffalo's mozzarella, raw ham, rucola salad and cherry tomatoes	€ 16,00
Calzone Santiago: Cotto, Pomodoro, Mozzarella Half-moon closed Pizza with Ham, Tomato and Mozzarella	€ 15,00
Sfilatino Napoletano: ripieno di Stracciatella, Salame piccante e Friarielli 1 7 sopra rucola e pomodorini Rollad Pizza stuffing with stracciatella, ham and friarielli, rucola salad and cherry tomatoes on the top.	€ 15,00

DESSERT

Dolci della casa	€ 8,50
Sorbetto al limone	€ 8,50
Sorbetto al mandarino	€ 8,50
Sorbetto al mela verde	€ 8,50
Gelato al cioccolato, vaniglia	€ 8,50

BEVANDE

Acqua minerale cl 50 Mineral water	€ 2,50
Bibite cl 33 Soft drinks	€ 4,00
Spremuta di arancia fresca Fresh orange juice	€ 10,00
Calice vino in mescita cl 15 Glass of wine	€ 6,00

CAFFETTERIA

Caffè Coffee	€ 2,00
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 2,50
Caffè Americano American coffee	€ 4,00
Cappuccino Cappuccino	€ 3,50
Thè e Tisane Tea and Herbal Tea	€ 4,00

BIRRA in BOTTIGLIA (Bottles Beer)

Bionde cl33 (Blonde Beer)

Peroni Nastro Azzurro Analcolica Non-alcoholic beer	€ 6,00
Moretti Bionda	€ 6,00
Peroni Gluten Free	€ 6,50

BIRRA alla SPINA (Draft Beer)

Menabrea Bionda	
La Piccola cl20	€ 6,00
La Media cl40	€ 7,50
La Litro 1L	€ 13,00
Menabrea Rossa	
La Piccola cl20	€ 6,50
La Media cl40	€ 8,50
La Litro 1L	€ 15,00

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