

## APERITIVI

Vermouth Bianco, Dry o ROSSO (Vermouth and orange slice)	€ 9,50
Negroni (Campari, Vermouth red, gin and orange slice)	€ 9,50
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, seltz)	€ 9,50
Bellini (Peach juice and Prosecco)	€ 9,50
Rossini (Strawberry juice and Prosecco)	€ 9,50
Gin Tonic (London Gin, Tonic water)	€ 9,50
Analcolico dell'Osteria (Non-alcoholic 'homemade' cocktail )	€ 9,50
Calice di Prosecco millesimato (Glass of prosecco)	€ 9,50
Mimosa (Orange juice and Prosecco)	€ 9,50

WI-FI : GUEST – Osteriaitaliana2  
Password: 6C48DF3F88

## I NOSTRI ANTIPASTI

### Starters

Gamberi in guacamole, lattughino e crumble di pane <span>1</span> <span>2</span> 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"	€ 15,00
Caprese di Mozzarella di Bufala DOP Campana su letto di valeriana Buffalo's mozzarella from Campania and tomatoes in caprese style	€ 12,00
*Insalata di Mare <span>2</span> <span>14</span> Seafood salad	€ 15,00
Sautè di cozze <span>14</span> Mussels sauté	€ 14,00
Mozzarella di Bufala e Prosciutto crudo di Parma stagionato <span>7</span> Buffalo's mozzarella with Parma raw ham	€ 15,00

## LE NOSTRE BRUSCHETTE

### Bruschetta

Ai porcini trifolati e scaglie di grana affumicato with sautéed porcini and slice of smoked parmesan cheese	€ 6,50
Al pomodoro, basilico e origano <span>1</span> whit tomatoes, basilic and origano	€ 4,50
Alla bufala, pomodoro e basilico <span>1</span> <span>2</span> whit buffalo's mozzarella, tomatoes and basilic	€ 4,50
Alla pancetta arrotolata Calabrese <span>1</span> whit bacon from Calabria	€ 4,50
La Selezione: Al pomodoro, Alla Bufala, Alla n'duja, Alla pancetta, Ai porcini <span>1</span> <span>2</span> Mix Bruschettas: with tomatoes, with buffalo's mozzarella, with n'duja, with bacon, with porcini	€ 18,00

## 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
- Paccheri al baccalà, crema di peperoni rossi e polvere di olive € 18,00  
Paccheri with cod, red pepper cream and olive powder
- Risotto alla Milanese 5 8 9 € 14,00  
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 € 15,00  
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 € 15,00  
Gnocchi with mozzarella and tomato

## PIATTO UNICO Main Dish

Ossobuco di Vitello in Gremolada con Risotto alla Milanese <sup>1 10</sup> € 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 <sup>2 4 8</sup> € 20,00  
Mixed fried fish and vegetables (squids, prawns, zucchinis and carrots)

Branzino alla griglia <sup>4</sup> € 22,00  
Grilled sea-bass

Darna di Salmone ai ferri con verdure grigliate <sup>4</sup> € 20,00  
Grilled salmon and grilled vegetables

\*Baccalà del "Corsaro" (scalogno, capperi, olive, pomodorini confit e crostoni di pane) <sup>1 4</sup> € 22,00  
Cod-fish in "Osteria Italiana" style (shallot, capers, olives, cherry tomatoes and croutons)

## I SECONDI DI CARNE Meat Main Courses

Tagliata di vitello cotto a bassa temperatura con pak-choi € 22,00  
Sliced veal cooked at low temperature with pak-choi

Costata di Manzo alla griglia con verdure grigliate e patate fritte € 25,00  
Grilled ribeye with grilled vegetables and french fries

Cotoletta di Maiale alla Milanese con patatine fritte <sup>5 7</sup> € 21,00  
Breaded and fried pork chop with french fries

Tartare di manzo € 22,00  
Beef tartare

Sovracoscia di pollo croccante con caponata € 17,00  
crispy chicken thigh with caponata

## LE NOSTRE ZUPPE

### Our soups

Zuppetta di mare <span>2</span> <span>4</span> <span>14</span> Seafood soup	€ 18,00
Zuppa di verdure <span>1</span> <span>9</span> Vegetable soup	€ 13,00
Zuppa di cipolla gratinata Gratin onion soup	€ 14,00

## I CONTORNI

### Side Dishes

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
Cima di rapa Turnip top	€ 7,00

## I FORMAGGI

### Cheeses

Grana Padano DOP <span>7</span>	€ 6,00
Mozzarella di bufala Campana DOP <span>7</span>	€ 8,50
Gorgonzola DOP <span>7</span>	€ 6,00
Pecorino e Miele <span>7</span>	€ 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) € 9,00  
tomatoe sauce, mozzarella and basil
- Marinara:** pomodoro, aglio, origano e basilico (1) (7) € 7,00  
tomatoe sauce, garlic, origano and basil
- Regina:** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e porcini (1) (7) € 12,00  
tomatoe sauce, mozzarella, ham and porcini mushrooms
- 4 Stagioni:** pomodoro, mozzarella, carciofi, porcini, prosciutto cotto e olive (1) (7) € 11,00  
tomatoe sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham and olives
- Bufalina:** pomodoro, mozzarella di bufala e basilico (1) (7) € 14,00  
tomatoe sauce, buffalo's mozzarella and basil
- Ortolana:** pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia (1) (7) € 12,00  
tomatoe sauce, mozzarella and grilled vegetables
- Pirata:** pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle (1) (7) € 12,00  
tomato sauce, mozzarella, tuna and onions
- 4 Formaggi:** mozzarella, fontina, zola e grana (1) (7) € 12,00  
mozzarella, fontina cheese, zola blue-cheese and parmesan
- \*Golfo di Napoli:** pomodoro, frutti di mare, aglio e prezzemolo (1) (4) (14) € 13,00  
tomatoe sauce, mixed sea-food, garlic and parsley

## LE PIZZE SPECIALI

- Focaccia dello chef:** crema di peperoni rossi, baccalà olio e limone, polvere di olive e cipolla rossa caramellata e straciatella 1 7 € 18,00  
red pepper cream, oil and lemon cod, olive powder and caramelized red onion and straciatella cheese
- Fantasia:** mozzarella, avocado, pomodori e crudo 1 7 € 14,00  
mozzarella cheese, avocado, tomatoes and raw ham
- Parmigiana:** pomodoro, mozzarella, melanzane e grana 1 7 € 13,00  
tomatoe sauce, mozzarella, eggplant and parmesan cheese
- Toscana:** pomodoro, mozzarella, pancetta e porcini 1 7 € 13,00  
tomatoe sauce, mozzarella, bacon and porcini mushrooms
- Campana:** mozzarella, salsiccia, friarielli e pomodorini 1 7 € 13,00  
mozzarella, sausage, broccoli rape and cherry tomatoes
- Napoletana:** pomodoro, mozzarella, acciughe e origano 1 7 € 11,00  
tomatoe sauce, mozzarella, anchovies and origano
- Calabrese:** pomodoro, mozzarella e salame piccante 1 7 € 13,00  
tomatoe sauce, mozzarella and spicy salami

## LE NOSTRE FOCACCE E CALZONI

### Focacce and Calzoni

- Focaccia Mortadella,** straciatella di bufala e pistacchio 1 7 € 15,00  
Focaccia mortadella, buffalo 'straciatella' and pistacchio
- Focaccia Osteria:** crudo, bufala, rucola e pomodorini 1 7 € 15,00  
Buffalo's mozzarella, raw ham, rucola salad and cherry tomatoes
- Calzone Santiago:** Cotto, Pomodoro, Mozzarella € 13,00  
Half-moon closed Pizza with Ham, Tomato and Mozzarella
- Sfilatino Napoletano:** ripieno di Straciatella, Cotto e Friarielli 1 7 € 13,00  
sopra rucola e pomodorini  
Rollad Pizza stuffing with straciatella, ham and friarielli, rucola salad and cherry tomatoes on the top.

## 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 arancia Fresh orange juice	€ 9,00
Calice vino in mescita cl 15 Glass of wine	€ 6,00

## CAFFETTERIA

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

## BIRRA

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

## BIRRA alla SPINA (Draft Beer)

“Angelo Poretti” 4 luppoli Lager Bionda 5,5%vol	
La Piccola cl20	€ 5,00
La Media cl40	€ 6,50
La Litro 1L	€ 12,00
“Angelo Poretti” 6 luppoli Bock Rossa 7%vol	
La Piccola cl20	€ 5,50
La Media cl40	€ 7,00
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