

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 ¹ ⁴ € 15,00
Marinated salmon with croustons and butter
- Carpaccio di Manzo marinato "Osteria" su letto di songino e pecorino ⁷ € 15,00
Marinated Beef carpaccio whit valerian salad and pecorino cheese
- Affettati misti all'Italiana / Mixed cold cuts "Italian style" ¹ ¹² € 15,00
- Caprese di Mozzarella di Bufala DOP Campana su letto di valeriana ⁷ € 12,00
Buffalo's mozzarella from Campania and tomatoes in caprese style
- Sautè di cozze / Mussels sautè ¹⁴ € 14,00
- Mozzarella di Bufala e Prosciutto crudo di Parma stagionato ⁷ € 15,00
Buffalo's mozzarella with Parma raw ham
- Burrata di Bufala con crostini, pomodorini e acciughe ¹ ⁷ € 15,00
Buffalo's burrata with croutons and tomatoes and anchovies

LE NOSTRE BRUSCHETTE

Bruschetta

- Al salmone con crema di formaggio e avocado ¹ ² € 7,00
with salmon, creme cheese and avocado
- Ai porcini trifolati ¹ € 7,00
with sautéed porcini
- Al pomodoro, basilico e origano ¹ € 5,00
whit tomatoes, basilic and origano
- Alla bufala, pomodoro e basilico ¹ ² € 5,50
whit buffalo's mozzarella, tomatoes and basilic
- Alla pancetta arrotolata Calabrese ¹ ¹² € 5,00
whit bacon from Calabria
- Alla n'duja ¹ ¹² € 5,00
whit n'duja
- La Selezione: Al pomodoro, Alla Bufala, Alla n'duja, Alla pancetta, Ai porcini ¹ ² ¹² € 18,00
Mix Bruschettas: with tomatoes, with buffalo's mozzarella, with n'duja, with bacon, with porcini

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 10 € 14,00
 oriental salad, avocado, cherry tomatoes, olives and walnuts

I NOSTRI PRIMI

First Courses

- Tagliolini al tartufo nero 1 3 7 € 22,00
 Tagliolini with black truffle
- Ravioli di zucca con crema di pomodoro fresco e basilico 1 7 3 10 12 8 € 20,00
 Pumpkin Ravioli with basil and tomato cream
- Risotto con gamberi e zucchine 1 2 € 16,00
 Risotto 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
- Pasta frita alla napoletana 1 3 7 9 € 13,00
 Neapolitan fried dough
- *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
- Gnocchi alla sorrentina 1 8 11 3 7 € 10,00
 Gnocchi alla sorrentina

PIATTO UNICO / Main Dish

Spaghetti al pomodoro con polpette di manzo in umido Spaghetti with tomato sauce with stewed beef-meatballs	1 7 10 12 8 3	€ 24,00
Risotto al parmigiano con cotoletta di pollo e patatine fritte Parmesan risotto with chicken cutlet with french fries	1 10 12 7 3	€ 24,00
Ossobuco di Vitello in Gremolada con Risotto alla Milanese Risotto with saffron in "Milanese" style with braised veal shank slice in "gremolada" sauce	1 10 3	€ 28,00

I SECONDI DI PESCE Fish Main Courses

*Fritto di Calamari, Gamberi, zucchine e carote Mixed fried fish and vegetables (squids, prawns, zucchinis and carrots)	2 4 8 1	€ 24,00
Branzino alla griglia Grilled sea-bass	4	€ 22,00
Darna di Salmone ai ferri con verdure grigliate Grilled salmon and grilled vegetables	4	€ 23,00
*Baccalà del "Corsaro" (scalogno, capperi, olive, pomodorini confit e crostoni di pane) Cod-fish in "Osteria Italiana" style (shallot, capers, olives, cherry tomatoes and croutons)	1 4	€ 26,00
Tagliata di salmone con scamorza Steak-cut salmon with scamorza cheese	4 7	€ 14,00

I SECONDI DI CARNE Meat Main Courses

Sovracoscia di pollo con peperoni, capperi e olive taggiasche Chicken overleg with peppers, capers and Taggiasca olives		€ 18,00
Costata di Manzo alla griglia con verdure grigliate e patate fritte Grilled ribeye with grilled vegetables and french fries	8	€ 26,00
Cotoletta di Maiale alla Milanese con patatine fritte Breaded and fried pork chop with french fries	5 7 1 3	€ 23,00
Tartare di manzo con nocciole e cipolla caramellata Beef tartare with hazelnuts and caramelized onion	8	€ 20,00
Tagliata di vitello cotta a bassa temperatura con la "sua" salsa e peperoni, capperi e olive taggiasche Low temperature cooked cut of veal with "its" sauce and peppers, capers and Taggiasca olives		€ 25,00

LE NOSTRE ZUPPE

Our soups

Pappa al pomodoro 1 9	€ 10,00
Tomato soup	
Zuppetta di mare 2 4 14 1	€ 16,00
Seafood soup	
Zuppa di verdure 1 9	€ 14,00
Vegetable soup	

I CONTORNI

Side Dishes

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

I FORMAGGI

Cheeses

Grana Padano DOP 7 3	€ 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, emmenthal, gorgonzola e grana padano DOP (1) (7) (3) € 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
- *Saporita:** pomodoro pelato, pomodorini gialli e rossi, acciughe, mozzarella di bufala e capperi (4) (7) (1) € 16,00
peeled tomatoe, red and yellow tomatoes, anchovies, buffalo mozzarella and capers

LE PIZZE SPECIALI

- Tropeana:** pomodoro, n'duja, cipolla rossa in agrodolce, scaglie di pecorino
tomatoe sauce, n'duja, bittersweet red onion and pecorino cheese flakes 1 7 12 € 18,00
- Fantasia:** mozzarella, avocado, pomodori e crudo 1 7 12 € 15,00
mozzarella cheese, avocado, tomatoes and raw ham
- Parmigiana:** pomodoro, mozzarella, melanzane e grana padano DOP 1 7 3 € 14,00
tomatoe sauce, mozzarella, eggplant and parmesan cheese
- Toscana:** pomodoro, mozzarella, pancetta e porcini 1 7 € 15,00
tomatoe sauce, mozzarella, bacon and porcini mushrooms
- Campana:** mozzarella, salsiccia, friarielli e pomodorini 1 7 12 € 15,00
mozzarella, sausage, broccoli rape and cherry tomatoes
- Napoletana:** pomodoro, mozzarella, acciughe e origano 1 7 € 12,00
tomatoe sauce, mozzarella, anchovies and origano
- Calabrese:** pomodoro, mozzarella e salame piccante 1 7 € 14,00
tomatoe sauce, mozzarella and spicy salami

LE NOSTRE FOCACCE E CALZONI Focacce and Calzoni

- Focaccia Mortadella,** stracciatella di bufala e pistacchio 1 7 12 € 16,00
Focaccia mortadella, buffalo 'stracciatella' and pistacchio
- Focaccia Osteria:** crudo, bufala, rucola e pomodorini 1 7 € 16,00
Buffalo's mozzarella, raw ham, rucola salad and cherry tomatoes
- Calzone Santiago:** Cotto, Pomodoro, Mozzarella 1 7 12 € 15,00
Half-moon closed Pizza with Ham, Tomato and Mozzarella
- Sfilatino Napoletano:** ripieno di Stracciatella, Salame piccante e Friarielli 1 7 12 € 15,00
sopra rucola e pomodorini
Rollad Pizza stuffing with stracciatella, ham and friarielli, rucola salad and cherry tomatoes on the top.

DESSERT

Dolci della casa	€ 8,50
Sorbetto al limone	€ 8,50
Gelato al cioccolato, vaniglia	€ 8,50
Frutta di stagione	da € 7/10,00

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 miscita 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 € 6,00 a € 16,00

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