

OSTERIA POERIO

Cucina

Il nostro menu è il risultato
di un'esperienza acquisita negli anni.
Celebra i principi in cui crediamo e
per i quali lavoriamo con passione e dedizione.
Qualità. Creatività. Continuità.
Una cucina sincera non può esistere senza
una tradizione genuina.
Carlo.

*Our menu is the result
of an experience acquired over the years.
Celebrate the principles we believe in and
for which we work with passion and dedication.
Quality. Creativity. Continuity.
A sincere kitchen cannot exist without it
a genuine tradition.
Carlo.*

Antipasti di terra

Fritto misto dell'Osteria Poerio

Osteria Poerio's mixed fried

15

La nostra selezione di salumi e formaggi

Our selection of mixed cold cuts and cheeses

18

Fagottino croccante di formaggio con pere e miele

Crunchy bundle of cheese with pears and honey

12

Degustazione superiore di formaggi italiani Dop

Superior tasting of italian Dop cheeses

14

Tartare di filetto di Fassona piemontese con le sue salse

Fassona's tenderloin tartare with its sauce

16

Tonno del Chianti con insalata di carciofi e parmigiano più chutney di mango
Chianti's tuna (pork meat) with artichokes and parmesan salad plus mango chutney

13

Parmigiana di melanzane

Parmigiana aubergines

10

Antipasti di mare

Gamberoni con zuccina grigliata, senape leggera e pasta kataifi

Shrimps with grilled zucchinis, light mustard and kataifi pasta

13

Il nostro fiore di zuccina smontato con bufala ed alici

Our zucchinis flower with buffalo mozzarella and anchovies

10

Insalata di polpo in riso nero di Venere, avocado e lime

Octopus salad in black rice Venere, avocado and lime

13

Baccalà affumicato con vinaigrette di frutti rossi

Smoked cod with red fruits vinaigrette

15

Spigola marinata alle erbe aromatiche fresche con brunoise di verdure

Marinated seabass with aromatic fresh herbs and vegetables brunoise

13

Zuppetta di moscardini, olive taggiasche e salsa di pomodorini Pachino leggermente piccante

Moscardini soup, olives and slightly spicy Pachino tomatoes salsa

14

Sautè di cozze e vongole all'arancia

Sautè of mussel and clams by orange flavor

10

Primi piatti di terra

I nostri Spaghettoni all'amatriciana con guanciale "Berardi" e pecorino romano
Our Spaghettoni pasta with tomatoes sauce, "Berardi" bacon and roman pecorino

12

Rigatoni alla carbonara con guanciale "Berardi"
Rigatoni pasta with "Berardi" bacon, eggs, black pepper and roman pecorino

12

Spaghetti alla cacio e pepe
Spaghetti with roman pecorino and black pepper

12

Ravioloni di Chianina fatti in casa in salsa bianca di erba cipollina al tartufo e riduzione al Chianti
Homemade ravioli of Chianina beef, in white chives dressing, truffle and Chianti wine sauce

15

Ravioloni fatti in casa con ricotta di bufala e spinaci alle erbe aromatiche
Homemade ravioli with ricotta cheese and spinach in aromatics herbs sauce

14

Paccheri al sugo di coda alla vaccinara
Paccheri pasta with oxtail tomatoes sauce

13

Risotto con carciofi, guanciale "Berardi" e pecorino
Rice with artichokes, "Berardi" bacon and roman pecorino

13

Testaroli della Lunigiana con pesto di basilico fatto in casa, patate e fagiolini
Lunigiana's testaroli pasta with homemade basil pesto, potatoes and green beans

12

Primi piatti di mare

Tonnarelli con scampi, frutti di mare e pistacchi di Bronte

Tonnarelli seafood pasta, scampi and Bronte's pistachios

18

Tagliolini alla spigola in salsa di agrumi

Tagliolini sea bass pasta in citrus fruit dressing

15

Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini del Piennolo

Spaghetti with clams and Piennolo cherry tomatoes

14

Paccheri con cozze, pomodorini di Pachino e pecorino romano

Paccheri pasta with mussels, Pachino cherry tomatoes and roman pecorino

14

Testaroli della Lunigiana con scampi freschi, pomodorini del Piennolo e basilico

Testaroli pasta with scampi, Piennolo cherry tomatoes and basil

18

Secondi piatti di terra

La tagliata di manzo Kobe

The sliced Kobe's beef

50

Filetto al pepe verde o alla griglia

Tenderloin beef with green pepper or grilled

20

Straccetti di filetto con porcini e rucola

Fillet straws with porcini mushrooms and rocket

18

Tagliata di Black Angus con rucola e pomodorini di Pachino

Black Angus sliced beef with rocket and Pachino tomatoes

20

Tagliata di pluma iberica del Bellota con caponatina di melanzane e salsa al Barolo

Sliced Iberian Pata Negra with aubergines caponata and Barolo's sauce

18

Guanciola di manzo stufata alla birra cruda con vellutata di patate e tartufo

Chap of beef stewed in raw beer with creamed potatoes and truffle

16

Polpette al sugo con purè di patate

Meatballs with tomato sauce and potatoes cream

12

Coda alla vaccinara

Vaccinara's oxtail

13

Secondi piatti di mare

Tagliata di baccalà alla griglia con mostarda di mango e maionese al rafano

Cut grilled cod with mango mustard and horseradish mayo

18

Orata al cartoccio alla siciliana, arancia, origano, pinoli e pistacchi

Sea bream baked with sicilian oranges and, organ, pine nuts and pistachios

20

Filetto di tonno rosso in crosta di pistacchi con ananas grigliato

Red tuna fillet, with pistachios and grilled pineapple

20

Frittura di calamari e gamberi

Fried calamari and prawns

18

Filetto di spigola croccante con crema di carciofi e riduzione di liquerizia

Crunchy sea bass fillet with artichokes cream and licorice reduction

20

Calamari ripieni di verdure

Vegetable stuffed squids

18

Contorni

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

6

Cicoria

Chicory

5

Bucce di patate fritte cacio e pepe

Fried potatoes skins with roman pecorino and black pepper

5

Insalata di stagione

Seasonal salad

5

Patate al forno

Baked potatoes

5

Patate fritte

French fries

5

Fagiolini o asparagi all'agro

Green beans or sour asparagus

7

Carciofi alla Romana

Roman's artichokes

7

Carciofi alla Giudia o fritto

Artichokes of the Jewish tradition or fried

7

Caponatina di melanzane

Aubergine's Caponatina

7

Insalate

Gamberetti

Misticanza, gamberetti mari freddi, carote, rucola, olive nere

Mixed greens, cold seas shrimp, carrots, rocket salad, black olives

10

Greca

Lattuga, pachino, feta greca, cipolla rossa di tropea, cetrioli, olive nere, crostini di pane

Lettuce, cherry tomatoes, Greek feta, red onion, cucumber, black olives, croutons

10

Tonno

Misticanza, carote, pachino, tonno, olive nere, crostini di pane

Roman mixed salads, carrots, cherry tomatoes, tuna, black olives, croutons

10

Bufala

Misticanza, pachino, mozzarella di bufala, olive nere, crostini di pane

Mixed greens, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, black olives, croutons

10

Cesare

Lattuga, petto di pollo grigliato, parmigiano, crostini di pane e salsa Caesar

Lettuce, grilled chicken breast, parmesan, croutons and Caesar dressing

10

Esotica

Lattuga, rucola, radicchio, carote, finocchi, olive, mango, avocado, arance, ananas, misto mare

Lettuce, rocket, radicchio, carrots, fennel, olives, mango, avocado, oranges, pineapple, mixed of sea

10

