

OSTERIA
POERIO

Menù

Antipasti di mare

Gamberoni con zuccina grigliata, senape leggera e pasta kataifi

Shrimps with grilled zucchini, light mustard and kataifi pasta

13€

Il nostro fiore di zuccina smontato con bufala ed alici

Our zucchini flower with buffalo mozzarella and anchovies

12€

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

Octopus salad in black rise Venere, avocado and lime

13€

Alici ripiene di cacio podolico pugliese e cime di rapa

Anchovies stuffed with Apulian podolic cheese and turnip greens

15€

Spigola marinata alle erbe aromatiche fresche con brunoise di verdure

Marinated seabass with aromatic fresh herbs and vegetables brunoise

14€

Zuppetta di moscardini, olive taggiasche, salsa di pachino leggermente piccante

Moscardini soup, olives and slightly spicy pachino tomatoes salsa

14€

Sautè di cozze e vongole all'arancia

Sautè of mussels and clams by orange flavor

10€

Polpette di baccalà con salsa tartara e julienne di cavolo rosso

Codfish ball with tartare sauce and re cabbage julienne

12€

Antipasti di terra

Fritto misto dell'Osteria Poerio

Osteria Poerio's mixed fried

15€

La nostra selezione di salumi e formaggi

Our selection of mix cold cuts and cheeses

18€

Fagottino croccante di formaggio, pere e miele

Crunchy bundle of cheese with pears and honey

12€

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 chutney di mango

Chianti's tuna (pork meat) with artichokes salad plus mango chutney

13€

Degustazione superiore di formaggi italiani DOP

Superior tasting of italian DOP cheeses

15€

Parmigiana di melanzane

Parmigiana aubergines

10€

Primi Piatti di Mare

Tonnarelli *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

16€

Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini del Piennolo

Spaghetti with clams and Piennolo cherry tomatoes

14€

Paccheri con cozze, pomodori 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€

Riso carnaroli con la ricciola, lardo di colonnata e pepe rosa

Carnaroli rice with amberjack lard from colonnata and pink pepper

18€

in base alla reperibilità e stagionalità a volte il prodotto potrebbe essere surgelato

Primi Piatti di Terra

Spaghettoni all'amatriciana con guanciale slow-food "Berardi" e pecorino romano

Spaghettoni pasta with tomatoes sauce "Berardi" bacon slow-food and roman pecorino

13€

Rigatoni alla carbonara con guanciale slow-food "Berardi"

Rigatoni pasta with "Berardi" bacon slow-food, eggs, black pepper, roman pecorino

13€

Spaghettoni alla cacio e pepe

Spaghettoni with roma pecorino and black pepper

13€

Ravioloni di Chianina fatti in casa, salsa bianca in erba cipollina al tartufo e riduzione al chianti

Homemade ravioli of chianina beef, in white chives dressing, truffle and Chianti wine sauce

15€

Ravioli fatti in casa di ricotta di bufala e spinaci alle erbe aromatiche

Homemade ravioli with ricotta cheese and spinach in aromatics herbs sauce

14€

Risotto con carciofi romaneschi guanciale slow-food "Berardi" e pecorino

Rice with artichokes, "Berardi" bacon and roman pecorino

13€

Testaroli della Lunigiana con pesto di basilico, patate e fagiolini

Lunigiana's testaroli pasta with homemade basil pesto, potatoes and green beans

12€

Secondi Piatti di Mare

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

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

20€

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

Cut grilled cod with mango mustard and horseradish mayo

18€

Filetto di branzino croccante con crema di carciofi e riduzione di liquirizia

Cruchy sea bass fillet with artichokes cream and licorice reduction

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€

Salmones fresco Norvegese con salsa al miele e mandorle

Fresh Norwegian salmon with honey and almond sauce

18€

* in base alla reperibilità e stagionalità a volte il prodotto potrebbe essere surgelato

** prodotto passato in abbattitore

Secondi Piatti di Terra

La tagliata di manzo Kobe

The sliced Kobe's beef

60€

Filetto al pepe verde o alla griglia

Tenderloin beef with green pepper or grill

20€

Straccetti di filetto con porcini e rucola

Fillet straws with porcini mushrooms and rocket

18€

Tagliata di Black Angus con rucola e grana

Black Angus sliced beef with rocket and parmesan cheese

20€

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

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

18€

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con birra cruda e vellutata di patate e tartufo

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

18€

Polpette al sugo con purè di patate

Meatballs with tomato sauce and potatoes cream

12€

**in base alla reperibilità o stagionalità a volte il prodotto potrebbe essere surgelato*

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 fritte

French fries

5€

**Fagiolini o *asparagi all'agro*

Green beans or sour asparagus

7€

Carciofi alla romana, alla giudia o fritti

Romans's artichokes, of the Jewish tradition or fried

7€

Caponatina di melanzane

Aubergine's caponatina

7€

Insalatone

Gamberetti

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

Mixed greens, cold seas shrimps, carrot, rocket salad, black olives

10€

Greca

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

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

10€

Tonno

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

Mixed salad, 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€

Caesar salad

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

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

10€

Esotica

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

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

10€

