

Antipasti di terra

Fritto misto dell'Osteria

Osteria mixed fried food

18 €

La nostra selezione di salumi e formaggi

Our selection of cold cuts and cheeses

20 €

Fagottino croccante di formaggio, pere e miele

Crunchy bundle of cheese, pears and honey

14 €

Tartare di Fassona piemontese con le sue salse

Piedmontese Fassona tartare with its sauces

16 €

Tonno del Chianti con insalata di carciofi, tartufo e chutney di mango

Chianti tuna with artichoke salad, truffle and mango chutney

15 €

Degustazione di formaggi italiani Dop

Tasting of Italian PDO cheeses

16 €

Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala

Aubergine parmigiana with buffalo mozzarella

13 €

Antipasti di mare

Gamberoni con zucchina grigliata, senape leggera e pasta kataifi

Prawns with grilled zucchini, light mustard and kataifi pasta

13 €

Il nostro fiore di zucchina smontato con bufala e alici del mar Cantabrico

Our disassembled courgette flower with buffalo mozzarella and anchovies from the Cantabrian Sea

13 €

Insalata di polpo*, riso nero venere, avocado e lime

Octopus salad*, Venere black rice, avocado and lime

15 €

Alici ripiene di cacio podolico pugliese e cime di rapa

Anchovies stuffed with Apulian podolic cheese and turnip greens

15 €

Zuppetta di moscardini* leggermente piccante con olive taggiasche e datterini del Vesuvio

Slightly spicy baby octopus* soup with Taggiasca olives and Vesuvius datterini tomatoes

16 €

Sautè di cozze e vongole all'arancia

Sautéed mussels and clams with orange

14 €

Polpette di baccalà con salsa tonnata e julienne di cavolo rosso

Salt cod meatballs with tuna sauce and red cabbage julienne

14 €

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

Primi piatti di terra

Spaghettone all'amatriciana con guanciale slow-food Berardi di Amatrice e pecorino romano

Spaghettone all'amatriciana with Berardi di Amatrice slow-food bacon and pecorino romano

16 €

Rigatoni alla carbonara con guanciale slow-food Berardi

Rigatoni alla carbonara with slow-food Berardi bacon

16 €

Spaghettoni cacio e pepe

Spaghettoni with cheese and pepper

14 €

Ravioli grandi fatti a mano con ricotta di bufala e spinaci

Large handmade ravioli with buffalo ricotta and spinach

16 €

Ravioloni di Chianina fatti a mano, salsa bianca di erba cipollina, tartufo e riduzione al Chianti

Handmade Chianina ravioli, white chive sauce, truffle and Chianti reduction

18 €

Riso carnaroli con carciofi, guanciale e pecorino

Carnaroli rice with artichokes, bacon and pecorino

16 €

Testaroli della Lunigiana con pesto di basilico, patate e fagiolini

Testaroli from Lunigiana with basil pesto, potatoes and green beans

14 €

Primi piatti di mare

Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini pachino

Spaghetti with clams with cherry tomatoes

16 €

Paccheroni rigati con cozze, pachino e pecorino romano

Paccheroni rigati with mussels, cherry tomatoes and pecorino romano

15 €

Tagliolini alla spigola in salsa di agrumi

Sea bass tagliolini in citrus sauce

18 €

Tonnarelli con scampi*, misto di mare e pistacchi di Sicilia

Tonnarelli with scampi*, seafood mix and Sicilian pistachios

20 €

Riso carnaroli con ricciola, lardo di Colonnata e pepe rosa

Carnaroli rice with amberjack, Colonnata lard and pink pepper

18 €

Spaghettone affumicato “Verrigni” all’aglione toscano con fiori di zucca, bottarga e colatura di alici di Cetara

“Verrigni” smoked spaghettone with Tuscan garlic, courgette flowers, bottarga and Cetara anchovy sauce

20 €

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

Secondi piatti di terra

Filetto al pepe verde

Fillet with green pepper

25 €

Straccetti di filetto con rucola e pachino o porcini*

Strips of tenderloin with rocket and cherry tomatoes or porcini mushrooms*

22 €

Tagliata di Black Angus con rucola e grana

Tagliata of Black Angus with rocket and parmesan

22 €

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

Beef cheek cooked at low temperature with raw beer and truffle potato purée

18 €

Stinco di maiale al rosè di Sicilia, frutta secca, arance ed erbe aromatiche

Pork shank with Sicilian rosé, dried fruit, oranges and aromatic herbs

18 €

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

Secondi piatti di mare

Orata al cartoccio alla siciliana, arance, origano, pinoli e pistacchio
Sicilian-style baked sea bream, oranges, oregano, pine nuts and pistachios

20 €

Tagliata di baccalà* alla griglia, chutney di mango e maionese al rafano
Sliced grilled cod*, mango chutney and horseradish mayonnaise

18 €

Filetto di tonno** con chutney di pomodorini e cipolla rossa di Tropea
Tuna fillet** with cherry tomato chutney and Tropea red onion

20 €

Frittura di calamari* e gamberi*

Fried calamari* and prawns*

18 €

Salmone 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

Contorni

Verdura alla griglia

Grilled vegetables

8 €

Cicoria

Chicory

6 €

Bucce di patate fritte cacio e pepe

Fried potato skins cacio e pepe

5 €

Insalata di stagione

Seasonal salad

5 €

Patate fritte

French fries

6 €

Fagiolini* o asparagi* all'agro

Sweet green beans* or asparagus*

8 €

Carciofi alla romana, alla giudia o fritti

Artichokes alla romana, alla giudia or fried

8 €

Caponatina di melanzane

Eggplant caponata

8 €

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

INSALATONE

Gamberetti

Misticanza, gamberetti* mari freddi, carota, rucola, olive nere

Mixed salad, cold sea shrimps*, carrot, rocket, black olives

10 €

Greca

Lattuga, pachino. Feta greca, cipolla rossa di Tropea, cetrioli, olive nere, crostini di pane

Lettuce, cherry tomatoes. Greek feta cheese, Tropea 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 salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, black olives, croutons

10 €

Caesar Salad

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

Lettuce, chicken breast, Parmesan cheese, croutons, Caesar dressing

10 €

Esotica

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

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

10 €

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