

# MENU DELL'OSTE

## MENU IONIO

### **Polipetti alla Luciana con Pane Tostato all'Aglio**

Pikkumustekaloja tomaattikastikkeessa ja paahdettua valkosipulileipää  
Baby Octopus in Tomato Sauce and Toasted Garlic Bread

### **Tonnarelli Cacio e Pepe**

Tonnarelli pastaa, pecorinoa ja mustapippuria  
Tonnarelli Pasta with Pecorino, Black Pepper

### **Tiramisu dell'Oste**

Osterian Tiramisu  
Tiramisu by Osteria

50

## MENU TIRRENO

### **Carpaccio di Orata con Arancia e Maggiorana**

Meriahvencarpaccio, appelsiinia ja meiramia  
Sea Bream Carpaccio with Orange and Marjoram

### **Scialatielli ai Frutti di Mare**

Scialatielli pastaa, baby mustekalaa, simpukoita ja jättikarkarapua  
Scialatielli Pasta with Seafood

### **Crema Bruciata con Scorza di Arancia**

Paahtovanukas ja appelsiininkuorta  
Roasted Pudding with Orange Zest

56

# MENU DELL'OSTE

## MENU ADRIATICO

### **Burrata con Finocchi e Arancia**

Burrata, fenkolia ja appelsiinia  
Burrata with Fennel and Orange

### **Risotto con Tartufo, Burrata e Lime**

Tryffelirisotto, burrataa ja limeä  
Truffle Risotto with Burrata e Lime

### **Tiramisu dell'Oste**

Osterian Tiramisu  
Tiramisu by Osteria

58

## MENU MEDITERRANEO

### **Bruschetta con Burrata, Scampi, Zucchine e Melograno**

Bruschetta, burrataa, jättikatkarapua, kesäkurpitsaa ja granaattiomenaa  
Bruschetta with Burrata, King Prawn, Zucchini and Pomegranate

### **Orata alla Griglia con Bietoline Saltate**

Grillattu meriahven ja kuullotettua lehtimangoldia  
Grilled Sea Bream and Sauteed Chard

### **Nuvola di Pistacchio**

Pistaasipilvi  
Pistachio Cloud

62

## CRUDI

<b>Carpaccio di Orata con Arancia e Maggiorana (G,L)</b> Meriahvencarpaccio, appelsiinia ja meiramia Sea Bream Carpaccio with Orange and Marjoram	18
<b>Tartare di Tonno con Burrata e Pistacchio (G)</b> Tonnikalatartar, burrataa ja pistaasia Tuna Tartar with Burrata ja Pistachio	20
<b>Ostriche Gillardeau (G,L)</b> Gillardeau oistereita Gillardeau oysters	9/pz
<b>Misto Crudo (G,L)</b> Valikoima kylmiä alkupaloja Selection of Cold Starters	45/75

## ANTIPASTI

<b>Latterini Fritti (L)</b> Uppopaistettuja pikkukaloja Fried Little Fishes	16
<b>Bruschetta con Pomodorini e Melanzane Grigliate (L,VEG)</b> Bruschetta leipää, kirsikkatomaattia ja grillattua munakoisoa Bruschetta with Cherry Tomatoes and Grilled Eggplant	16
<b>Burrata con Finocchi e Arancia (G,VEG)</b> Burrataa, fenkolia ja appelsiinia Burrata with Fennel and Orange	16
<b>Insalata di Mare (G,L)</b> Merenelävä "salaatti" Seafood Salad	18
<b>Polipetti alla Luciana con Pane Tostato all'Aglio (L)</b> Pikkumustekaloja tomaattikastikkeessa ja paahdettua valkosipulileipää Baby Octopus in Tomato Sauce and Toasted Garlic Bread	18
<b>Bruschetta con Burrata, Scampi, Zucchine e Melograno</b> Bruschetta, burrataa, jättikatkarapua, kesäkurpitsaa ja granaattiomenaa Bruschetta with Burrata, King Prawn, Zucchini and Pomegranate	18

## PRIMI

<b>Tonnarelli Cacio e Pepe (VEG)</b> <b>+ Gambero Obsibluo Crudo (+6€)</b>	22
Tonnarelli pastaa, pecorinoa ja mustapippuria + Obsibluo jättikatkaraputartar (+6€)	
Tonnarelli Pasta with Pecorino, Black Pepper + Obsibluo Prawn Tartar (+6€)	
<b>Fusilloni al Pesto Genovese e Burrata (VEG, incl.nuts)</b>	24
Fusilloni pastaa, pesto Genovesea ja burrataa Fusilloni Pasta with Pesto Genovese and Burrata	
<b>Scialatielli ai Frutti di Mare (L)</b>	28
Scialatielli pastaa, baby mustekalaa, simpukoita ja jättikatkarapua Scialatielli Pasta with Seafood	
<b>Risotto alla Crema di Scampi e Salicornia (G,L)</b>	30
Rapukreemirisotto, jättikatkarapua ja meriaspurgia Risotto with Puréed Shrimp, King Prawns and Samphire	
<b>Tortelloni di Branzino, Salicornia, Pomodorini e Olive Taggiasche (L)</b>	32
Meribassilla täytetyt tortellonit, meriaspurgia, kirsikkatomaattia ja oliiveja Tortelloni Stuffed with Seabass with Samphire, Cherry Tomatoes and Olives	
<b>Risotto con Tartufo, Burrata e Lime (G,VEG)</b>	32
Tryffelirisotto, burrataa ja limeä Truffle Risotto with Burrata and Lime	
<b>Scialatielli all'Astice (L)</b>	45/75
Scialatielli pastaa, tomaattia ja hummeria Scialatielli pasta with Tomato and Lobster	

## SECONDI

<b>Frittura Mista (L)</b>	34
Lajitelma uppopaistettuja mereneläviä ja kasviksia Selection of Fried Seafood and Vegetables	
<b>Gamberoni alla Griglia con Bietoline Saltate (G,L)</b>	34
Grillattuja jättikatkarapuja ja kuullotettua lehtimangoldia Grilled King Prawns and Sauteed Chard	
<b>Orata alla Griglia con Bietoline Saltate (G,L)</b>	36
Grillattu meriahven ja kuullotettua lehtimangoldia Grilled Sea Bream and Sauteed Chard	
<b>Grigliata Mista per Due (G,L)</b>	110
Iso lajitelma grillattua kalaa ja mereneläviä kahdelle Large Selection of Grilled Fish and Seafood for Two	
<b>Pescato del Giorno</b>	
Päivän kalasaalis Catch of the Day	

## CONTORNI

<b>Verdura Saltata (G,L)</b>	6
Päivän vihannes kevyesti kuullotettu oliiviöljyssä Vegetable of the Day gently sauteed in Olive Oil	
<b>Patate Arrosto con Aglio e Rosmarino (L)</b>	6
Paistettuja perunoita, valkosipulia ja rosmariinia Roasted Potatos, Garlic and Rosemary	
<b>Selezione di Pane, Focaccia e Grissini (L)</b>	8
Valikoima leipää, focacciaa ja grissiiniä Selection of Bread, Focaccia and Grissini	

# MENU DELL'OSTE

## DOLCI

<b>Sorbetto al Limone (G,L)</b>	10
Sitruunasorbetti Lemon Sorbet	
<b>Crema Bruciata con Arancia Candita (G,L)</b>	12
Paahtovanukas ja karamellisoitua appelsiinia Roasted Pudding with Caramelized Orange	
<b>Tiramisu dell'Oste</b>	12
Osterian Tiramisu Tiramisu by Osteria	
<b>Nuvola di Pistacchio</b>	12
Pistaasipilvi Pistachio Cloud	

# LA NOSTRA CANTINA

<b>BOLLICINE "bubbles"</b>	<b>12cl</b>		<b>VINI BIANCHI</b>	<b>12cl</b>	
<b>Grand Cuvèe DeGiusti</b>	11	44	<b>Voré Murola</b>	12	42
Glera - Veneto			Pecorino DOC - Marche		
<b>Jurek Brut Metodo Classico</b>	15	65	<b>Antichi Cloni Malvasia</b>	13	52
Ribona - Marche			Malvasia - Umbria		
<b>Asolo Prosecco Superiore</b>		68	<b>Friuli Colli Orientali Valle</b>	13	52
Glera DOCG - Veneto			Chardonnay - Friuli Venezia		
<b>Cherubini Metodo Classico</b>		90	Giulia		
Chardonnay - Lombardia			<b>inBianco Cantina Barbanera</b>		52
			Sangiovese - Toscana		
<b>VINI ROSSI</b>	<b>12cl</b>		<b>Guilia Morichelli d'Altemps</b>		70
			Ribona IGT - Marche		
<b>Antichi Cloni Ciliegiolo Zanchi</b>	12	49	<b>Meri Arigolas</b>		70
Ciliegiolo - Umbria			Vermentino DOC - Sardegna		
<b>Teodoro Murola</b>	14	58	<b>Incrocio Manzoni Antonio Facchin</b>		75
Rosso Marche IGR - Marche			Incrocio Manzoni IGT - Veneto		
<b>Chianti Rocca di Castagnoli</b>	14	65	<b>Vignavecchia Zanchi</b>		80
Sangiovese, Ciliegiolo DOCG -			Trebbiano IGT - Umbria		
Toscana			<b>Castello della Sala San Giovanni Antinori</b>		80
<b>Il Bruciato Guado al Tasso Bolgheri</b>		90	Grechetti, Procanico, Pinot Bianco,		
Cabernet, Sauvignon, Merlot, Syrah			Viognier IGT - Umbria		
DOC - Toscana			<b>Cervaro della Sala Antinori</b>		130
<b>Montefalco Sagrantino Fratelli Pradi</b>		90	Chardonnay, Grechetto IGT - Umbria		
Sagrantino DOC - Umbria			<b>W.. Dreams... Jermann</b>		140
<b>Barolo Undicicomuni Arnaldorivera</b>		100	Chardonnay IGT - Friuli Venezia		
Nebbiolo DOCG - Piemonte			Guilia		
<b>Pieropan Amarone della Valpolicella</b>		125			
Corvina Veronese, Corvinone,					
Rondinella, Croatina Veronese DOCG -					
Veneto					
<b>Barbaresco 2011 Pier Paolo Grasso</b>		130			
Nebbiolo DOCG - Piemonte					
			Vaihtuva valikoima vintage viinejä saatavilla		
			Evolving selection of vintage wines available		

# BEVANDE

## APERITIVI

<b>Negroni Sbagliato</b> Campari, Vermouth, Prosecco	13
<b>Negroni Massarotto</b> Massarotto Amaro, Vermouth, Gin	15
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco	13
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Bitter	14
<b>Campari Spritz</b> Campari, Prosecco	14
<b>Gin Massarotto &amp; Tonic</b> Massarotto Gin, Tonic Water	14

## BIRRA

<b>Peroni Nastro Azzurro 33cl</b>	8
-----------------------------------	---

## ANALCOLICI

<b>San Pellegrino 75cl</b>	7.5
<b>Peroni Zero 0.0% 33cl</b>	5
<b>Sparkling Wine 0.0% 12cl</b>	5
<b>Italian Soft Drinks</b>	5
<b>Bellini Mocktail</b> Peach Juice, Sparkling Wine 0.0%,	5
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b>	4

## VINI LIQUOROSI

<b>TreRose Vin Santo di Montepulciano</b> Malvasia	8
<b>Lu Aleatico Zanchi</b> Aleatico IGT - Umbria	8
<b>Montefalco Passito Fratelli Pradi</b> Sagrantino - Umbria	11

## DIGESTIVI

<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaluha, Espresso, Syrup	14
<b>Irish Coffee</b> Irish Whisky, Coffee, Brown Sugar, Whipped Cream	14

## Liquori

Vecchia Romagna, Amaro Averna, Amaro Montenegro, Amaretto di Saronno, Limoncello Poli Elisir, Amaro Massarotto, Liquoro di Liguirizia, Sambuca, Pernod

## Grappa

Grappa Poli Bassano, Grappa Sarpa Oro Barrique

## Vermouth

Massarotto Vermouth, Cinzano Vermouth Rosso

## Whisky

Segretario di Stato Whisky, Glen Scotch Whisky

## Cognac & Calvados

Cognac VS, Cognac VSOP, Calvados Coquerell, Calvados XO