

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

Wine package 36

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 Arancia Candita

Paahtovanukas ja karamellisoitua appelsiinia
Roasted Pudding with Caramelized Orange

56

Wine package 36

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

Wine package 36

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

Wine package 36

CRUDI

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

ANTIPASTI

Latterini Fritti (L)	16
Uppopaistettuja välimeren pikkukaloja Fried Mediterranean Sea Smelt	
Bruschetta con Pomodoro e Melanzane Grigliate (L,VEG)	16
Bruschetta leipää, tomaattia ja grillattua munakoisoa Bruschetta with Tomatoes and Grilled Eggplant	
Burrata con Finocchi e Arancia (G,VEG)	16
Burrataa, fenkolia ja appelsiinia Burrata with Fennel and Orange	
Insalata di Mare (G,L)	18
Sekoitus mereneläviä oliiviöljy-sitruuna marinaadissa Seafood assortment marinated in olive oil and lemon	
Polipetti alla Luciana con Pane Tostato all'Aglio (L)	18
Pikkumustekaloja tomaattikastikkeessa ja paahdettua valkosipulileipää Baby Octopus in Tomato Sauce and Toasted Garlic Bread	
Bruschetta con Burrata, Scampi, Zucchine e Melograno	18
Bruschetta, burrataa, jättikatkarapua, kesäkurpitsaa ja granaattiomenaa Bruschetta with Burrata, King Prawn, Zucchini and Pomegranate	

PRIMI

Tonnarelli Cacio e Pepe (VEG) + Gambero Obsibluo Crudo (+6€)	22
Tonnarelli pastaa, pecorinoa ja mustapippuria + Obsibluo jättikatkaraputartar (+6€)	
Tonnarelli Pasta with Pecorino and Black Pepper + Obsibluo Prawn Tartar (+6€)	
Fusilloni al Pesto Genovese e Burrata (VEG, incl.nuts)	24
Fusilloni pastaa, pesto Genovesea ja burrataa Fusilloni Pasta with Pesto Genovese and Burrata	
Scialatielli ai Frutti di Mare (L)	28
Scialatielli pastaa, kalamaria, mustekalaa, simpukoita ja jättikatkarapua Scialatielli Pasta with Calamari, Octopus, Clams, Mussels, and King Prawn	
Risotto allo Zafferano con Capesante e Arancia Candita (G)	30
Sahramirisotto, kampasimpukkaa ja karamellisoitua appelsiinia Zaffron Risotto with Scallops and Caramelized Orange	
Ravioli di Branzino con Vongole, Cozze e Gambero Rosso di Mazara (L)	32
Meribassilla täytetyt raviolit, sydän-, sinisimpukoita ja Mazara katkarapuja Ravioli Stuffed with Seabass with Clams, Mussels and Mazara Red Prawns	
Risotto con Tartufo, Burrata e Lime (G,VEG)	32
Tryffelirisotto, burrataa ja limeä Truffle Risotto with Burrata and Lime	
Scialatielli all'Astice (L)	45/75
Scialatielli pastaa, tomaattia ja hummeria Scialatielli pasta with Tomato and Lobster	

SECONDI

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

CONTORNI

Verdura Saltata (G,L)	6
Päivän vihannes kevyesti kuullotettu oliiviöljyssä Vegetable of the Day gently sauteed in Olive Oil	
Patate Arrosto con Aglio e Rosmarino (L)	6
Paistettuja perunoita, valkosipulia ja rosmariinia Roasted Potatos, Garlic and Rosemary	
Carciofi Fritti con Salsa di Senape e Miele (L)	8
Uppopaistettuja artisokkia ja sinappi-hunajakastike Fried Artichokes with Mustard-Honey Sauce	

MENU DELL'OSTE

DOLCI

Sorbetto al Limone (G,L)	10
Sitruunasorbetti Lemon Sorbet	
Affogato (G)	10
Vanilijagelato ja espresso Vanilja Gelato and Espresso	
Crema Bruciata con Arancia Candita (G,L)	12
Paahtovanukas ja karamellisoitua appelsiinia Roasted Pudding with Caramelized Orange	
Tiramisu dell'Oste	12
Osterian Tiramisu Tiramisu by Osteria	
Nuvola di Pistacchio (G)	12
Pistaasipilvi Pistachio Cloud	
Crostata di Ricotta e Cioccolato con Gelato agli Agrumi	14
Ricotta-suklaapiirakka ja sitrusgelato Ricotta-Chocolate Pie and Citrus Gelato	

LA NOSTRA CANTINA

BOLLICINE "bubbles"	12cl		VINI BIANCHI	12cl	
Grand Cuvèe DeGiusti	11	44	Voré Murola	12	42
Glera - Veneto			Pecorino DOC - Marche		
Jurek Brut Metodo Classico	15	65	Antichi Cloni Malvasia	13	52
Ribona - Marche			Malvasia - Umbria		
Asolo Prosecco Superiore		68	Friuli Colli Orientali Valle	13	52
Glera DOCG - Veneto			Chardonnay - Friuli Venezia		
Cherubini Metodo Classico		90	Giulia		
Chardonnay - Lombardia			inBianco Cantina Barbanera		52
			Sangiovese - Toscana		
VINI ROSSI	12cl		Guilia Morichelli d'Altemps		70
			Ribona IGT - Marche		
Antichi Cloni Ciliegiolo Zanchi	12	49	Meri Arigolas		70
Ciliegiolo - Umbria			Vermentino DOC - Sardegna		
Teodoro Murola	14	58	Incrocio Manzoni Antonio Facchin		75
Rosso Marche IGR - Marche			Incrocio Manzoni IGT - Veneto		
Chianti Rocca di Castagnoli	14	65	Vignavecchia Zanchi		80
Sangiovese, Ciliegiolo DOCG -			Trebbiano IGT - Umbria		
Toscana			Castello della Sala San Giovanni Antinori	80	
Il Bruciato Guado al Tasso Bolgheri		90	Grechetto, Procanico, Pinot Bianco,		
Cabernet, Sauvignon, Merlot, Syrah			Viognier IGT - Umbria		
DOC - Toscana			Cervaro della Sala Antinori		130
Montefalco Sagrantino Fratelli Pradi		90	Chardonnay, Grechetto IGT - Umbria		
Sagrantino DOC - Umbria			W.. Dreams... Jermann		140
Barolo Undicicomuni Arnaldorivera		100	Chardonnay IGT - Friuli Venezia		
Nebbiolo DOCG - Piemonte			Guilia		
Pieropan Amarone della Valpolicella		125	Vaihtuva valikoima vintage viinejä saatavilla		
Corvina Veronese, Corvinone,			Evolving selection of vintage wines available		
Rondinella, Croatina Veronese DOCG -					
Veneto					
Barbaresco 2011 Pier Paolo Grasso		130			
Nebbiolo DOCG - Piemonte					
Antinori Tignanello 2021		280			
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,					
Sangiovese IGT - Toscana					

BEVANDE

APERITIVI		VINI LIQUOROSI	6cl
Negroni Sbagliato	13	TreRose Vin Santo di Montepulciano	8
Campari, Vermouth, Prosecco		Malvasia	
Negroni Massarotto	15	Lu Aleatico Zanchi	8
Massarotto Amaro, Vermouth, Gin		Aleatico IGT - Umbria	
Aperol Spritz	13	Montefalco Passito Fratelli Pradi	11
Aperol, Prosecco		Sagrantino - Umbria	
Limoncello Spritz	14		
Limoncello, Prosecco, Bitter		DIGESTIVI	
Campari Spritz	14	Espresso Martini	14
Campari, Prosecco		Vodka, Kaluha, Espresso, Syrup	
Gin Massarotto & Tonic	14	Irish Coffee	14
Massarotto Gin, Tonic Water		Irish Whisky, Coffee, Brown Sugar, Whipped Cream	
BIRRA		Liquori	
Peroni Nastro Azzurro 33cl	8	Vecchia Romagna, Amaro Averna, Amaro Montenegro, Amaretto di Saronno, Limoncello Poli Elisir, Amaro Massarotto, Liquoro di Liguirizia, Sambuca, Pernod	
ANALCOLICI		Grappa	
San Pellegrino 75cl	7.5	Grappa Poli Bassano, Grappa Sarpa Oro Barrique	
Peroni Zero 0.0% 33cl	5	Vermouth	
Sparkling Wine 0.0% 12cl	5	Massarotto Vermouth, Cinzano Vermouth Rosso	
Italian Soft Drinks	5	Whisky	
Bellini Mocktail	5	Segretario di Stato Whisky, Glen Scotch Whisky	
Peach Juice, Sparkling Wine 0.0%,		Cognac & Calvados	
Coca Cola, Coca Cola Zero	4	Cognac VS, Cognac VSOP, Calvados Coquerell, Calvados XO	