

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 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 DELL'OSTE

MENU TIRRENO

Carpaccio di Orata con Arancia e Maggiorana

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

Scialatielli con Triglia, Fiore di Finocchietto Selvatico e Aneto

Scialatielli pastaa, keltajuovamulloa, kuivattua villifenkolinkukkaa ja tilliä
Scialatielli pasta with Red Mullet, Dried Wild Fennel Flower and Dill

Crema Bruciata con Arancia Candita

Paahtovanukas ja karamellisoitua appelsiinia
Roasted Pudding with Caramelized Orange

60

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 mereneläviä Selection of Cold Seafood	

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-sitruunamarinaadissa 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	

PASTA E RISOTTO

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€)	
Paccheri alla Norma (VEG)	24
Paccheri pastaa, tomaattia, munakoisoa ja ricottaa Paccheri Pasta with Tomato, Eggplant and Ricotta	
Scialatielli all'Arrabbiata con Gamberi e Nero di Seppia (L)	28
Scialatielli pastaa tomaattikastikkeessa, jättikatkarapuja ja seepian mustetta Scialatielli Pasta with Tomato Sauce, King Prawns and Cuttlefish Ink	
Tonnarelli Aglio Olio con Bottarga di Muggine (L)	30
Tonnarelli pastaa, valkosipulia, oliiviöljyä, ja bottargaa Tonnarelli pasta with Garlic, Olive Oil and Bottarga	
Risotto allo Zafferano con Capesante e Arancia Candita (G)	30
Sahramirisotto, kampsimpukkaa ja karamellisoitua appelsiinia Zaffron Risotto with Scallops and Caramelized Orange	
Risotto con Tartufo, Burrata e Lime (G,VEG)	32
Tryffelirisotto, burrataa ja limeä Truffle Risotto with Burrata and Lime	
Scialatielli con Triglia, Fiore di Finocchietto Selvatico e Aneto (L)	34
Scialatielli pastaa, keltajuovamulloa, kuivattua villifenkolinkukkaa ja tilliä Scialatielli pasta with Red Mullet, Dried Wild Fennel Flower and Dill	
Scialatielli all'Astice (L)	45/75
Scialatielli pastaa, tomaattia ja hummeria Scialatielli pasta with Tomato and Lobster <i>*Available when fresh lobster is in stock</i>	

SECONDI

Frittura Mista (L) 34
Sekoitus 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

Tagliata di Tonno 250g con Insalata Primavera (G,L) 55
Tonnikala Tagliata 250g ja kevätsalaatti
Tuna Stake Tagliata 250g with Spring Salad

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 (G,L) 6
Paistettuja perunoita
Roasted Potatos

Carciofi Fritti con Salsa di Rafano 8
Uppopaistettuja artisokkia ja piparjuuridippi
Fried Artichokes with Horseradish 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	