

MENU DELL'OSTE

MENU IONIO

POLPO ARROSTO CON SALSA SALMORIGLIO

Grillattua mustekalaa sisilialaisella sitruunakastikkeella
Grilled Octopus with Sicilian Lemon Dressing

TONNARELLI CACIO E PEPE (+ TARTUFO FRESCO 10€)

Tonnarelli pastaa, pecorinoa ja mustapippuria (+ tryffeliä 10€)
Tonnarelli pasta with pecorino and black pepper (+ Fresh truffle 10€)

TIRAMISU DELL'OSTERIA

Osterian tiramisu
Osteria's Tiramisu

50

Wine package 36

MENU ADRIATICO

CARCIOFI FRITTI, PECORINO E MENTA

Uppopaistetut artisokat, pecorinoa ja minttua
Deep Fried Artichokes with Pecorino and Mint

RISOTTO CON TARTUFO, BURRATA E LIME

Tryffelirisotto, burrataa ja limeä
Truffle Risotto with Burrata and Lime

TIRAMISU DELL'OSTERIA

Osterian tiramisu
Osteria's Tiramisu

58

Wine package 36

MENU DEL PASTORE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL SUD ITALIA CON FOCACCIA BARESE

Etelä-Italian leikkeleitä ja juustoja sekä barese focaccia
South-Italian Cold Cuts and Cheeses with Barese Focaccia

CHITARRINO ALLO ZAFFERANO CON STRACOTTO DI AGNELLO ALLA SARDA (L)

Chitarrino pastaa, saframia ja hitaasti kypsytettyä lammasta
Chitarrino pasta with Saffron and Slow-Cooked Lamb

CREMA BRUCIATA CON LIMONE CANDITO

Paahtovanukas ja karamellisoitua sitruunaa
Roasted Pudding with Caramelized Lemon

64

Wine package 36

MENU MEDITERRANEO

BRUSCHETTE CON BURRATA, SCAMPI E ZUCCHINE

Bruschetta, burrata, jättikatkarapua ja kesäkurpitsaa
Bruschetta with Burrata, King Prawns and Zucchini

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA (400-500G) CON VERDURA STAGIONATA RIPASSATA

Grillattu meriantura (400-500g) ja kuullotettua päivän kasvista
Grilled Dover Sole (400-500g) and Sauteed Season's Vegetable

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, LAMPONI E CRUMBLE AL CACAO

Valkosuklaamousse, vadelmaa ja kaakaocrumble
White Chocolate Mousse, Raspberry and Cacao Crumble

80

Wine package 36