

MENU DELL'OSTE

MENU IONIO

POLPO ALLA LUCIANA CON PANE TOSTATO

Mustekalaa kevyen tulisessa tomaattikastikkeessa ja paahdettua leipää
Octopus in Gently Spiced Tomato Sauce and Toasted Bread

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

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CODA ALLA VACCINARA

Tagliatelle pastaa roomalaiella häränhätäragulla
Tagliatelle Pasta with Roman Styled Oxtail Ragù

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta ja metsämarjoja
Panna Cotta with Forest's Berries

58

Wine package 36

MENU MEDITERRANEO

BRUSCHETTE CON BURRATA, POLPO ROSTICCIATO ALLA 'NDUJA E POMODORINI CONFIT

Bruschetat burratalla, paahdetulla 'nduja-mustekalalla ja confit-tomaatilla
Bruschettas with Burrata, Roasted 'Nduja seasoned Octopus and Confit Tomatoes

ROMBO IN CROSTA DI PATATE (400 - 500G)

Perunakuoressa paistettua piikkikampelaa (400 - 500g)
Turbot baked in Potato Crust (400 - 500g)

SEMIFREDDO AGLI AGRUMI, MANDORLE CARAMELLATE E SALSA ALL'AMARETTO

Sitrus-semifreddo, karamellisoitua mantelia ja amarettokastiketta
Citrus Semifreddo, Caramelized Almonds and Amaretto Sauce

95

Wine package 36