

*al* 31  

---

OSTERIA



ITALIANO pag. 2/3



ENGLISH pgs. 4/5



---

## PRANZO - APERITIVO - CENA

---

*Pasta Fresca fatta in casa*

**CUCINA SEMPRE APERTA**

### **FORMULA APERITIVO** DALLE 16 ALLE 19

Tagliere + Aperol Spritz € 15

### **ANTIPASTI**

Parmigiana di melanzane 2.0	€ 14
.....	
Tartare di manzo maionese alla rapa rossa e grissino al sesamo	€ 18
.....	
Polpette alla genovese con chutney di melanzane	€ 15
.....	
Insalata di filetto di maialino affumicato con uovo e aceto invecchiato	€ 16
.....	
Bocconcini di baccalà e maionese al lime	€ 18
.....	
Sauté di cozze con crostini di pane all'aglio	€ 16
.....	
Trippa alla romana	€ 14
.....	
Tagliere misto di salumi e formaggi	€ 20

### **PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA**

CARBONARA	€ 14
.....	
CACIO E PEPE	€ 14
.....	
AMATRICIANA	€ 14
.....	
GRICIA	€ 14

## PRIMI

Spaghetti alle vongole veraci	€ 16
.....	
Gnocchi fatti in casa al ragù di cinghiale	€ 18
.....	
Lasagna al ragù	€ 16
.....	
Tagliatelle crema di broccoli e zucca arrostita	€ 16
.....	
Tagliolino con rapa rossa cozze e bottarga	€ 18
.....	
Tonnarelli carciofi guanciaie pecorino	€ 16
.....	
Minestra di orzo perlato e funghi arrostiti	€ 14

## SECONDI

Costolette d'agnello allo scottadito	€ 20
.....	
Tagliata di manzo con speck e radicchio arrostito	€ 28
.....	
Petto d'anatra glassato miele senape rosmarino e prugne	€ 26
.....	
Frittura di calamari gamberi e verdure di stagione	€ 18
.....	
Tonno rosso erbe senape e pane croccante	€ 24
.....	
Polpo arrostito su crema di fave allo zafferano e cicoria frita	€ 23

## CONTORNI

Patate al forno	€ 7
.....	
Cicoria	€ 7
.....	
Puntarelle	€ 8
.....	
Verdure alla griglia	€ 10
.....	
Carciofo alla romana	€ 8
.....	
Carciofo alla giudia	€ 8
.....	
Insalata mista	€ 10

## DOLCI FATTI IN CASA

---

# LUNCH - ITALIAN APERITIVO - DINNER

---

*Homemade Fresh Pasta*

**KITCHEN ALWAYS OPEN**

## ITALIAN APERITIVO FROM 4PM TO 7PM

Charcuterie board + Aperol Spritz € 15

## APPETIZERS

Eggplant parmigiana 2.0	€ 14
Beef tartare with beetroot mayonese and sesame breadstick	€ 18
Beef fried meatballs genovese style with aubergine chutney	€ 15
Smoked piglet filet salad with egg and aged vinegar	€ 16
Fried cod fish and lime mayonese	€ 18
Mussels saute with toasted garlic bread	€ 16
Roman tripe in tomatoes sauce	€ 14
Mixed plate with regional salami and cheese	€ 20

## TRADITIONAL ROMAN PASTA

CARBONARA	€ 14
CACIO E PEPE	€ 14
AMATRICIANA	€ 14
GRICIA	€ 14

## PASTA

Spaghetti with clams	€ 16
.....	
Homemade gnocchi with wild boar ragù	€ 18
.....	
Lasagna with ragù	€ 16
.....	
Homemade tagliatelle with broccoli puree and roasted pumpkin	€ 16
.....	
Homemade tagliolini with beetroot mussels and bottarga	€ 18
.....	
Homemade tonnarelli with artichoke crispy cheek pig and Roman Pecorino cheese	€ 16
.....	
Soup with pearl barley and roasted mushrooms	€ 14

## MAIN COURSES

Lamb ribs roman style	€ 20
.....	
Beef entrecote steak with speck and red lettuce	€ 28
.....	
Glazed duck breast with honey mustard rosemary and plums	€ 26
.....	
Fried mixed squid and shrimps with season veggies	€ 18
.....	
Red tuna fish herbs mustard and crispy chicory	€ 24
.....	
Roasted octopus with saffron flavoured broad bean puree and fried chicory	€ 23

## SALADS

Roasted potatoes	€ 7
.....	
Fried chicory with garlic and chilly pepers	€ 7
.....	
Roman style raw wild chicory with garlic and anchovies	€ 8
.....	
Grilled vegetables	€ 10
.....	
Roman style artichoke	€ 8
.....	
Fried " giudia" artichoke	€ 8
.....	
Mixed salad	€ 10

## HOMEMADE DESSERTS