

# MENU MIDI

ou entrée+plat  
plat+dessert

17,50€

entrée  
+ plat  
+ dessert  
+ café

20€

## ANTIPASTI ENTRÉES

Polenta servita con crema di taleggio  
e noci tostate

Polenta servie avec crème de Taleggio et noix  
grillées

"Ardoise" di salame Milano con  
ricotta salata, pepe e indivia grigliata  
Ardoise de salame de Milano avec ricotta et  
endive grillée

Merluzzetto al forno con insalata  
d'inverno, finocchi croccanti, arance e  
olive taggiasche

Morue cuite au four avec salade d'hiver, fenouil  
croquant, oranges et olives "Taggiasche"

## DOLCI DESSERTS

Panna cotta au chocolat blanc et coulis de  
fruits rouges

Tiramisu

Tarte au chocolat noir

Café ou thé gourmand +4€

## PIATTI PLATS

Lasagna bianca al forno con prosciutto  
cotto, piselli, funghi e mozzarella

Lasagnes blanches cuites au four avec jambon cuit,  
petits pois, champignons et mozzarella

Linguine con canolicchi di mare, aglio,  
prezzemolo e pomodorini pachino  
Linguine aux couteaux de mer, ail, persil et  
tomates cerises

Rigatoni alla gricia, con pecorino  
romano e pancetta con spolverata di  
pepe

Rigatoni à la "gricia", avec pecorino romain,  
pancetta coppata et poivre

## FORMAGGI FROMAGES

Assiette de fromages mixtes +4€  
servis avec des fruits ou de la confiture



# MENU SOIR

## ANTIPASTI ENTRÉES

Toutes nos entrées sont à partager pour deux personnes

### Il Montanaro 21€

L'équipe de l'Osteria vous propose une sélection de ses meilleures charcuteries et meilleurs fromages italiens accompagnés de confiture BIO et fruits frais

### Marechiaro 27€

Poulpe grillé, sur crème de pois chiches et poutargue de mullet, artichauts panés et frits servis avec bruschetta aux anchois et scamorza fumée  
(l'assiette varie en fonction de la criée)

### Il Luigi 23€

Stracciatella de bufflonne DOP, sur lit de salade servie avec jambon cuit à la truffe et gressins aux olives et tomates séchées

## DOLCI DESSERTS

### Tiramisu 8€

### Panna cotta aux fruits rouges 8€

### Café gourmand ou thé gourmand 10€

### Tarte au chocolat noir 7€

### Salade de fruits frais parfumée au maraschino 6€

## PIATTI PLATS

### Gnocchi di patate in salsa di ricotta di pecora e radicchio rosso confit 16€

Gnocchis de pommes de terre avec ricotta de brebis et confit d'endive rouge

### Saltimbocca alla romana di vitello con prosciutto crudo, salvia e verdurine croccanti di stagione 20€

"Saltimbocca" de veau à la romaine avec jambon de parme, sauge et légumes de saison croquants

### Linguine aglio e prezzemolo Filotea al pesto di pistacchio, rucola e gamberi rossi 20€

Linguine Filotea aromatisées au persil et ail avec sauce au pesto de pistache, roquette et crevettes

### Ravioli ripieni di verdure con crema di zucca e speck croccante 18€

Ravioli farcis aux légumes avec crème de potiron et speck croustillant

## FORMAGGI FROMAGES

Assiette de fromages mixtes 11€  
servis avec des fruits ou de la confiture

