

OSTERIA

FIGLI DEI FIORI

MENÙ



Antipasti

CARPACCIO DI GAMBERI VIOLA** CON GEL
DI GAZPACHO, BURRATINA BIO E CRUMBLE
DI TARALLI PICCANTI [1,2,7,12] €25

Carpaccio of purple prawns** with gazpacho gel,
biological burrata cheese and crumble of spicy taralli

TARTARE DI RICCIOLA*** AGLI AGRUMI CON
INSALATA DI PUNTARELLE E DRESSING
ALL'ACCIUGA DEL CANTABRICO [4]🌀 €24

Citrus-infused yellowtail*** tartare with chicory salad
and a Cantabrian anchovy dressing

SALMONE*** MARINATO ALLA BARBABIETOLA
CON PRIMO SALE VACCINO E AVOCADO [1,4,7] €22

Beetroot-marinated salmon***with Primo Sale cheese
and avocado

GUAZZETTO DI MOSCARDINI** ALLA LUCIANA
CON CROSTONI DI PANE ALL'AGLIO [1,14] €23

Luciana-style baby octopus** stew with garlic bread
croutons

SEPPIE** CBT ALLA GRICIA CON SPUMA DI
PECORINO ROMANO DOP AL PEPE NERO E
GUANCIALE CROCCANTE [3,7,14] 🌀 €23

Gricia-style cuttlefish** LTC with Pecorino Romano
DOP foam with black pepper and crispy bacon

Sharing Food, Sharing Love(min 2pp)

SELEZIONE DI ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Selection of our appetizers to share

[1,2,3,7,12,14]

€25 pp

Primi

MEZZO PACCHERO AL GRANO DURO CON CALAMARI,*COZZE, POMODORI TARANTINI CANDITI AL TIMO E LIMONE [1,4,9,12,14] €22

Mezzo Pacchero pasta with squid,*mussels, Tarantino tomatoes candied with thyme and lemon

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON VONGOLE, BOTTARGA DI TONNO ROSSO E PESTO DI PISTACCHI [1,4,8,14] €26

Gragnano spaghetti with clams, bluefin tuna bottarga and pistachio pesto

SMERALDINE AL BASILICO CON GAMBERI** E ASPARAGI SERVITE SU SALSA PIL PIL AL BACCALÀ** [1,2,3,4] €23

Smeraldine pasta with basil, prawns** and asparagus in a Pil Pil sauce, served with salted cod**

STRACCETTI AL GERME DI GRANO CON ZUCCHINE IN FIORE, POMODORINI AL BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA [1,7] €21

Straccetti pasta with zucchini, cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella

SCIALATIELLI*** DI PASTA FRESCA ALLO SCOGLIO** CON POMODORINI AL BASILICO E PEPERONCINO [1,2,3,7,12,14] €27

Seafood** Scialatielli***homemade pasta with cherry tomatoes, basil and chilli pepper

Secondi

FRITTURA DI PARANZA** E VERDURE €33
SERVITA CON SALSA TARTARA [1,2,3,4,10,12,14]

Fried fish** and vegetables served with tartar sauce

ZUPPETTA DI PESCE** CON POMODORINI, €33
BASILICO E ZAFFERANO, SERVITA CON
CROSTONI DI PANE [1,4,14]

Small fish** soup with cherry tomatoes, basil and saffron, served with croutons

BRANZINO***AL VINO BIANCO CON PUNTE DI €36
ASPARAGI E PATATE SU SALSA ALLE
VONGOLE [4,12,14] ☎

Seared sea bass***with asparagus and potatoes on a clam sauce

ROMBO***CHIODATO SU SALSA DI RUCOLA €37
SELVATICA SERVITO CON INSALATINA DI
POMODORINI GIALLI E ROSSI AL LIMONE E
OLIVE TAGGIASCHE [4,12] ☎

Turbot***with wild argula sauce served with a salad of yellow and red cherry tomatoes with lemon and Taggiasca olives

CAVOLFIORE ALLA BRACE CON CHUTNEY AI €19
PEPERONI, SFERA DI VERZA CON COUS COUS
ALLO ZAFFERANO E VERDURE [6,9,10] ☎ ☎

Chargrilled cauliflower with bell pepper chutney, cabbage sphere with saffron couscous and vegetables

Ideal to accompany

TRANCETTI DI FOCACCINA** AL FIOR DI SALE, €7
OLIO EVO E ORIGANO [1,7]

Focaccia** with fleur de sel, extra virgin olive oil and oregano

FOCACCINA BARESE CON ACCIUGA CANTABRICA [1,4] €7

Apulian focaccia with Cantabrian anchovies

Dolci

AFFOGATO CON GELATO ALLA VANIGLIA [3,7] ☯	€9
Italian Affogato with vanilla ice cream	
CHEESECAKE ALLO YOGURT E VANIGLIA DEL MADAGASCAR SERVITA CON SALSA DI FRAGOLE [1,3,7]	€10
Yogurt and Madagascar vanilla cheesecake served with strawberry sauce	
SORBETTO AL LIMONE E VODKA [7] ☯	€6
Lemon and vodka sorbet	
TIRAMISÙ CLASSICO [1,3,7]	€9
Classic Tiramisù with mascarpone and coffee	
CROSTATA DEL GIORNO [1,3,5,7,8]	€8
Tart of the day	
COPERTO Cover charge	€5

☯ Gluten Free ☯ Vegan

*rischio di contaminazione, **prodotto surgelato all'origine, ***fatto in casa abbattuto al momento - allergeni pane: 1,3,5,6,7,8,11

*contamination risk, **frozen, ***homemade and frozen - bread allergens: 1,3,5,6,7,8,11

1.Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati; 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3.Uova e prodotti a base di uova; 4.Pesce e prodotti a base di pesce; 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6.Soja e prodotti a base di soia; 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio); 8.Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro derivati; 9.Sedano e prodotti a base di sedano; 10.Senape e prodotti a base di senape; 11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13.Lupini e prodotti a base di lupini; 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1.Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybridised strains, and derived products; 2.Crustaceans and products based on crustaceans; 3.Eggs and products based on eggs; 4.Fish and products based on fish; 5.Peanuts and products based on peanuts; 6.Soybeans and products based on soybeans; 7.Milk and products based on milk (including lactose); 8.Tree nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their derivatives; 9.Celery and products based on celery; 10.Mustard and products based on mustard; 11.Sesame seeds and products based on sesame seeds; 12.Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide; 13.Lupin and products based on lupin; 14.Molluscs and products based on molluscs.