

# 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 PESCHE AL BASILICO [4]Ⓢ €24

Citrus-infused yellowtail\*\*\* tartare with peach and basil salad

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

SEPIE\*\* 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 ALLE VONGOLE  
E PESTO LEGGERO AL BASILICO [1,4,14] €26

Gragnano spaghetti with clams and light basil pesto

RAVIOLI DI RICOTTA AL LIMONE CON  
GAMBERI\*\*, POMODORINI AL FINOCCHIETTO  
SELVATICO E BOTTARGA DI MUGGINE [1,2,4,7] €23

Ravioli filled with lemon ricotta, with prawns\*\*, cherry  
tomatoes with wild fennel and mullet bottarga

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

TONNO\*\* SCOTTATO SU EMULSIONE DI €36  
POMODORO GIALLO E CAPONATA IN  
AGRODOLCE CON PINOLI E UVETTA [4,8,9,12] Ⓢ

Lightly seared tuna\*\* with yellow tomato emulsion,  
sweet-and-sour caponata, pine nuts and raisins

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 TORTINO €19  
AI FIORI DI ZUCCA E COUS COUS ALLO  
ZAFFERANO E VERDURE CON CHUTNEY  
AI PEPERONI [6,9,10] Ⓢ Ⓢ

Charcoal-roasted cauliflower with courgette flower  
flan, saffron vegetable couscous and pepper chutney

## *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	
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON COMPOSTA DI PESCHE AL LIMONE E CRUMBLE DI AMARETTI [1,7,8]	€10
Vanilla Panna Cotta with lemon peach compote and amaretti crumble	
SORBETTO AL LIMONE E VODKA [7] ☯	€7
Lemon and vodka sorbet	
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.Soia 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.*