

# 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

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

INSALATONA COMPOSTA CON MISTICANZA, AVOCADO AL LIMONE, PESCHE, FRUTTI ROSSI, NOCI E BOCCONCINI DI BUFALA CON DRESSING ALLO YOGURT [7,8] 🍷 🌿 €20

Large composed salad with mixed greens, lemon avocado, peaches, red berries, walnuts and buffalo mozzarella bites with yogurt dressing

TAGLIERE DI SALUMI IN CONDIVISIONE - 2PP €34

PROSCIUTTO DI PARMA DOP, COPPA PIACENTINA DOP, BRESAOLA LARIANA, TACCHINO AFFINATO AL MIELE E SALAME NOSTRANO, CON GIARDINIERA IN AGRODOLCE, OLIVE PICCANTI E FOCACCIA [1,9,12]

Shared charcuterie board – for 2 people

Parma Ham DOP, Coppa from Piacenza DOP, Larian Bresaola, honey-aged turkey and traditional Salami, served with spicy olives, sweet-and-sour pickled vegetables and focaccia

# Primi

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

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

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

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

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

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

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE E PESTO €26  
LEGGERO AL BASILICO [1,4,14]

Gragnano spaghetti with clams and light basil pesto

MEZZO PACCHERO DI GRAGNANO CON SEGRETO €21  
IBERICO\*\*\*, CIPOLLA DI TROPEA, POMODORINI  
CANDITI AL BASILICO E PECORINO DI PIENZA  
SEMISTAGIONATO [1,7]

Mezzo Pacchero pasta from Gragnano with Iberian secreto\*\*\*,  
Tropea red onion, basil-candied cherry tomatoes and semi-  
aged Pecorino cheese from Pienza

# Secondi

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

Fried fish\*\* and vegetables served with tartar sauce

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

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

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

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

POMODORI RIPIENI CON RISO ALLO ZAFFERANO,  
PICCOLE VERDURE, POMODORI SECCHI SU CREMA  
DI MELANZANE VIOLA ARROSTITE E BASILICO  
FRESCO €18

Stuffed tomatoes with saffron rice, small vegetables, and sun-dried tomatoes, served on a roasted purple eggplant cream with fresh basil

TAGLIATA DI MANZO CON SALSA TARTARA,  
SERVITA CON VERDURE GRIGLIATE E PATATA  
AL CARTOCCIO CON BURRO AROMATICO [3,4,7] €38

Beef tagliata with tartare sauce, served with grilled vegetables and baked potato with aromatic butter

## *Ideal to accompany*

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

TIRAMISÙ CLASSICO [1,3,7] Classic italian Tiramisù	€9
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA SERVITA CON COMPOSTA DI PESCHE AL LIMONE E CRUMBLE DI AMARETTI [1,7,8] Vanilla Panna Cotta with lemon peach compote and amaretto crumble	€10
SORBETTO AL LIMONE E VODKA [7] ☞ Lemon and vodka sorbet	€7
AFFOGATO CON GELATO ALLA VANIGLIA [3,7] ☞ Italian Affogato with vanilla ice cream	€9
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.