

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

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 guanciale

INSALATONA COMPOSTA CON AVOCADO, PERE, NOCI, FRUTTI ROSSI E CITRONETTE ALLO YOGURT [7,8] €20

Composed salad with avocado, pears, walnuts, berries and yogurt citronette

TARTARE DI MANZO CON GUARNIZIONI CLASSICHE (SCALOGNO, CETRIOLINI, CAPPERI, SENAPE, PREZZEMOLO E TUORLO) [3,10] €24

Beef tartare with classic garnishes (shallots, gherkins, capers, mustard, parsley and egg yolk)

Sharing Food, Sharing Love

SELEZIONE DI ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Selection of our appetizers to share

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

€26 pp

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 BACCALÀ CON DADUCCI DI ZUCCA AL €23
TIMO, CREMA AL TARTUFO E CHICCHI DI
MELOGRANO [1,3,4,7]

Cod ravioli*** with diced thyme-scented pumpkin, truffle cream
and pomegranate seeds

TONNARELLI CON CREMA DI PORRI CACIO E PEPE €26
CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI** ALLA ZESTRE
DI LIMONE [1,2,3,7]

Tonnarelli pasta with leek, cacio e pepe cream and red shrimp**
tartare with lemon zest

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

PACCHERI DI GRAGNANO CON GUANCIALE DI SAURIS, €21
CIPOLLA ARROSTITA, POMODORINI E PECORINO DI
PIENZA AFFINATO ALLA CONSERVA DI POMODORO [1,7]

Paccheri pasta with Sauris guanciale, roasted onion and cherry
tomatoes, Pecorino di Pienza aged with tomato preserve

Secondi

FRITTURA DI PARANZA** E VERDURE SERVITA CON
SALSA TARTARA [1,2,3,4,10,12,14] €31

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

DORSO DI SALMONE*** CON SALSA TERIYAKI E PAK
CHOI ALLO ZENZERO [6,11] €25

Salmon*** fillet with teriyaki sauce and ginger pak choi

CROSTONE DI POLENTA GIALLA CON FUNGHI DI
SOTTOBOSCO SU CREMA DI ZUCCA, PORRI E
CHICCHI DI MELOGRANO €19

Grilled polenta crouton with woodland mushrooms on a pumpkin and leek cream, topped with pomegranate seeds

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
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
MORBIDO AL LIMONE CON INSALATINA DI FRUTTI DI BOSCO E MANDORLE TOSTATE [1,3,7,8] Soft lemon cake with wild berry salad and toasted almonds	€10
CAPPUCCINO CREMOSO ALL'AMARETTO CON SALSAD DI LAMPONI [3,7,8] Creamy Amaretto mousse with raspberry sauce	€10
COPERTO Cover charge	€3

 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.

OSTERIA

FIGLI DEI FIORI

