

TRATTORIA DE L'OSTELLA

"Le Chef Raoul Sica Susini vous présente sa carte spécialement conçue pour cette Quinzaine de la gastronomie italienne."

ANTIPASTI

Burrata Pugliese 15€

Burrata, tomates cerises fraîches et basilic

Vitello Tonnato 14€

Fines tranches de veau avec mayonnaise au thon et aux anchois

Polpo alla Ligure 18€

Poulpe émincé avec olives, pommes de terre, tomates cerises et basilic

Fritto Misto 20€

Crevettes, jols, calamars et petits légumes frits

Carpaccio di Pesce 18€

Carpaccio d'espadon, fenouil et orange

Salumi e Formaggi (pour 2 personnes) 25€

Assortiment de charcuterie sélectionné par notre chef, pecorino affiné et parmesan

PRIMI PIATTI

Carbonara 16€

Mezze maniche à la guanciale fumée, jaune d'œuf et pecorino

Lasagna Emiliana 15€

Pâtes fraîches à l'œuf, sauce bolognaise et béchamel

Ravioli al Tartufo 18€

Ravioles à la ricotta et artichauts, à la truffe

Risotto ai Funghi 17€

Risotto crémeux aux champignons et parmesan

Linguine di Mare 20€

Linguine aux fruits de mer

Spaghetti alle vongole 19€

Spaghetti aux palourdes avec ail et persil

Ravioli al tartufo nella forma di Parmigiano (uniquement le soir) 25€

Ravioli truffés flambés sous vos yeux dans la meule de Parmesan

SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo 26€

Entrecôte de bœuf avec roquette, parmesan et oignons caramélisés

Filetto alla Boscaiola 28€

Filet de bœuf aux cèpes et thym

Filetto di Branzino al cartoccio 30€

Filet de loup rôti au four avec petits légumes

Baccala Napoli 23€

Morue cuite dans une sauce aux tomates cerises avec olives, pommes de terre et origan frais

PINSA ROMANA

Margherita classica 16,5€

Sauce tomate du chef, mozzarella fior di latte et basilic frais

Tartufata 23€

Jambon rôti à la truffe

Toscana 18,5€

Saucisse de Toscane et champignons

Gorgonzola e miele 20€

Gorgonzola, poires, miel et noix

Pinsa olio e origano 12,5€

Pinsa croustillante, huile d'olive extra vierge aux herbes et origan frais

SPECIALE BAMBINI

Demi Pinsa Margherita 10€

Spaghetti alla Napoletana 10€

DOLCI DELLA CASA

Tiramisu tradizionale 9€

Torta della Nonna 9€

Baba al Rhum e frutti Rossi 9€

Panna cotta al pistacchio e amarena 9€

Affogato al Caffè 9€

Tris di gelati 9€

Sorbetto al limone 6€

Buon appetito!

Raoul Sica Susini



CARTA DELLE BEVANDE



APERITIVO

Martini Bianchi - 4cl 6€

Martini Rosso - 4cl 6€



COCKTAILS

Milano-Torino 8€
(Americano) Vermouth rouge, Campari

Negroni Bianco 10€
Vermouth blanc, Campari, gin

Negroni 10€
Vermouth rouge, Campari, gin

Aperol Spritz 12€
Piscine de Prosecco, Aperol, eau gazeuse

Bellini 12€
Piscine de Prosecco, crème de pêche

Hugo 12€
Piscine de Prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche

Monica 12€
Piscine de Prosecco, cerise Amarena

Rossini 12€
Piscine de Prosecco, crème de fraise

VINO AL CALICE

Bianchi : San ciao orvieto - 12cl 6,5€

Rosso : Montepulciano - 12cl 6,5€

Muscat Pétillant Ceriola - 12cl 6,5€

Prosecco - 12cl 6,5€

FRIZZANTI

Muscat Pétillant Ceriola - 75cl 29€

Prosecco - 75cl 33€

VINO BIANCHI

San caio Orvieto Classico DOC 2023 - 75cl 31€

Cantina Cellaro DOC Luma grillo 2023 - Sicilia - 75cl 35€

Vermentino 2023 - Toscana - 75cl 37€

Etna bianco, Tenuta delle terre nere 2021 - Sicilia - 75cl 65€

VINO ROSSI

Le Colline Dei Filari Bardolino Classico DOC - 75 cl 29€

Torre delle grazie chianti DOC - 75cl 32€

Puglia Lupo Puglia IGT Tre Lupo Meraviglia - 75cl 35€

Zonin Montepulciano Abruzzes - 75cl 38€

Zonin Valpolicella - Venetie - 75cl 45€

