

Trattoria de l'Ōstella

Da Chef "Mirko Citti"

Antipasti

Vitello Tonnato	15.90€
Émincé de veau rôti aux herbes, sauce du Chef au thon, anchois & câpres	
Tartare di tonno con cipolla di tropea all'anice stellato	18.50€
Tartare de thon extra, aux oignons et anis étoilé	
Selezione di salumi e formaggi con Pane Sardo 2/3 pers	29.00€
Dégustation de charcuterie et fromage sélectionné, pain sarde	
Parmigiana di melanzane	12.50€
Gratin d'aubergine à la sauce tomate & parmesan	
Polpo su purea di patate rosa	16.50€
Poulpe Confit sur une purée de pommes de terre rose	
Fritto Misto di mare e verdure	20.00€
Gambas, calamar, poisson selon arrivage, légumes, mayonnaise au citron	

Primi

Paccheri al ragù di mare	18.00€
Paccheri aux fruits de mer « sauce tomate »	
Risotto ai funghi porcini	15.00€
Risotto aux cèpes et parmesan	
Mezze maniche alla carbonara con guanciale croccante	16.50€
Mezze Maniche à la Carbonara à la joue de cochon croustillante	
Raviolacci Maremmani ricotta e spinaci, salsa al burro e salvia	17.50€
Raviolacci ricotta et épinard, liaison beurre et sauge	
Gnocchi al gorgonzola DOP	14.50€
Gnocchi maison au gorgonzola DOP	
Spaghettoni n°7 aglio olio peperoncino e Vongole	19.00€
Spaghettoni n°7 ail, huile d'olive et piment et palourdes fraîches	

Secondi

Tagliata Di Manzo	32.00€
Émincé de Bœuf Aloyau cuisson bleu, roquette, parmesan et balsamique	
Maiale in crosta di erbe aromatiche con peperoni rossi	21.00€
Porc en croute d'herbe et poivrons rouge confit	
Branzino alla caponata Siciliana	29.00€
Filet de loup à la caponata sicilienne	
Lasagne Verdi con verdure	15.50€
Lasagne maison aux légumes	
Cacciucco alla livornese (per due persone)	59.00€
Marmite de poisson et crustacé à la Toscane pour 2 personnes	

Pinsa romana

Parma : Caviale di melanzane, prosciutto di parma, pesto di rucola con scaglie di parmigiano	15.50€
Caviar d'aubergine, jambon de parme, roquette, pétale de Grana & huile au basilic	
Specialita' dello Chef: Crema di carciofi, prosciutto al tartufo, pistacchio e olio al tartufo	16.50€
Crème d'artichaut, jambon cuit à la truffe, pistache & huile à la truffe	
Napoli : Salsa di pomodoro dello Chef, acciughe, capperi e olive nere	14.50€
Sauce Tomato du chef, anchois, câpres et olives noires	
Pinsa Romana classica : Olio di oliva, fleur de sel, pepe ed origano	9.00€
Huile d'olive, fleur de sel, poivre et origan	

Dolce

Flan caldo di gianduia	9.90€
Crema catalana flambe	9.00€
Tiramisu espresso con pavesino croccante	9.50€
Torta Livornese Pera e Cioccolato	9.50€
Cannoto siciliano scomposto	9.50€
Panna Cotta Amarena e Pistacchio	9.00€
Sorbetto al limone	6.00€

Buon appetito