

MENÙ DELL'OSTE

ANTIPASTI

Tris di Bruschette con Friarelli, Pate di Tartufo e Olive Taggiasche e Cicoria (V, L) Bruschetta Trio with Friarelli, Truffle and Olive Pate and Cicory (V, L)	16
Parmigiana di Melanzane (G) Eggplant Parmigiana (G)	16
Capocollo con Burrata, Pomodorini Confit e Focaccia Capocollo with Burrata, Tomato Confit and Focaccia	18
Tagliere di Salumi e Formaggi con Focaccia Farmer's Cold Cuts, Cheeses and Focaccia	18
Culatello di Parma e Crescentine (L) Culatello and Crescentine (L)	18
Tartare di Coregone con Salsa Verde (G, L) Whitefish Tartar with Salsa Verde (G, L)	18

LE CLASSICHE

PUGLIA

Ciceri e Tria (V, L)

Pasta with Chickpeas and Fried Pasta (V, L)

20

LAZIO

Carbonara

Carbonara

22

UMBRIA

Pappardelle al Cinghiale

Pappardelle with Wild Boar Ragu

26

LE SPECIALITÀ DELL'OSTE

Chitarrino all'Aglione, Peperoncino, Pane e Limone (V, L)

Chitarrino with Garlic, Chili, Bread and Lemon (V,L)

20

Ravioli Ripieni di Ricotta e Spinaci con Burro e Salvia

Butter Sauteed Ravioli Filled with Ricotta and Spinach

26

Ravioli Ripieni di Mortadella con Salsa al Vino Bianco e Parmigiano

Ravioli Filled with Mortadella, White Wine Sauce and Parmesan

26

Gnocchi di Castagne ai Porcini

Chessnut Gnocchi with Porcini Mushrooms

26

Tagliolino con Gamberi e Prosecco (L)

Tagliolino with King Prawns and Prosecco (L)

28

Risotto con Tartufo, Burrata e Lime

Risotto with Truffle, Burrata and Lime

30

GLUTEN-FREE PASTA (+2.5 €)

SECONDI

Gamberoni alla Diavola con Focaccia (L)

King Prawns in a Spicy Tomato Sauce and Focaccia (L) 28

Coregone di Inari al Cartoccio con Pomodorini Confit e Cipolline in Agro Dolce e Focaccia (L)

Whitefish from Inari with Tomato Confit, Sweet and Sour Onions, and Focaccia (L) 32

Guancia di Maiale Lentamente Cotta al Vino Rosso con Verdura Saltata e Focaccia (L)

Slow Cooked Pork Jowl in Red Wine with Seasonal Sauteed Vegetables and Focaccia (L) 34

(V) Vegan

(G) Gluten-free

(L) Lactose-free

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

MENÙ DELL'OSTE

DOLCI

Selezione di Gelati Artigianali (G) Selection of Artisanal Ice Creams (G)	12
Tiramisù dell'Oste Tiramisu	12
Pera Cotta nel Vino Rosso e Gelato al Cioccolato Fondente (V, G, L) Pear Cooked in Red Wine with Vegan Dark Chocolate Ice Cream (V, G, L)	12
Panna Cotta al Tartufo con Miele e Polline (G) Panna Cotta with Truffle, Honey and Polline (G)	13
Cantucci e Vin Santo Cantucci and Vin Santo	13
Tagliere di Formaggi Pregiati di Fossa e Confettura (G) Fine Cheese Plate and Marmalade (G)	15

(V) Vegan
(G) Gluten-free
(L) Lactose-free