

OSTERIA GOURMEET



M E N U '

GLI ANTIPASTI

Gamberi in tempura ^{AB} **18,00 €**
scarola riccia e papaccelle sotto aceto

Insalata di mare ^{BDP} **16,00€**
verdure croccanti e salsa di limone di Sorrento

Ceci di Cicerale e baccalà ^{MDH} **14,00€**
al sesamo nero e mandorle tostate alla paprika

Crema di fave secche ^H **11,00€**
mortadella grigliata e pistacchi

Mozzarella in carrozza ^{CAG} **6,00€**

Cuoppo di alici fritte ^{DA} **8,00€**

OSTERIA GOURMEET



I PRIMI

Linguine con salsa di broccolo ^{AB} 16,00€
seppie e polvere di peperoncino

Mezzi rigatoni con polpo, calamaro e olive nere ^{AB} 15,00€

Spaghettoni quadrato con baccalà e pomodoro corbarino ^{AD} 14,00€

Candele con genovese di fichi ^A 14,00€
speck e provolone del Monaco

Mezzanelli lardiati ^{AG} 11,00€

Gnocchi alla sorrentina ^{AG} 10,00€

Fagioli con funghi, castagne e chips di maiale ^{AG} 11,00€

OSTERIA GOURMEET



I SECONDI

Tagliatelle di calamaro ^{AB} 15,00€

in guazzetto di pomodorino del piennolo e crostini

Pescato locale ^B 16,00€

e verdure di stagione

Polpo grigliato alla soia e soffice di patate alla curcuma ^{BF} 14,00€

Involtino di manzo alla vecchia maniera ^G in salsa
di pomodoro San Marzano 13,00€

(uva passa, pecorino romano, aglio, prezzemolo e pinoli)

Bon bon di salsiccia al finocchietto, zucca e liquirizia 11,00€

OSTERIA GOURMEET



LE CARNI

**TUTTE LE NOSTRE CARNI SONO
ACCOMPAGNATE
DA CHIPS DELLA CASA E VERDURE DI
STAGIONE**

Filetto di Kobe 329,00€ al kg

Carne di manzo giapponese tenera, succosa e con una fitta trama di grasso marmorizzato che ne determina la particolare morbidezza

Rib eye Kobe Japan 249,00€ al kg

Altro prelibato taglio di manzo giapponese che si differenzia dal precedente per la presenza dell'osso

Cowboy steak irlandese^D circa 1 Kg €78,00

L'originale taglio di carne pregiata di provenienza irlandese dalla selezione Iolanda de Colò

Chateaubriand di scottona 70,00€

Il cuore del filetto di scottona con salsa bernese (per 2 persone)

OSTERIA GOURMEET



Tomahawk austriana 69,90€

Prende il nome dall'ascia di cui ricorda la forma. La carne è molto aromatica e saporita e presenta un chiaro "nucleo" di grasso

Manzetta prussiana circa 600g €28,00

Proveniente dalla Polonia settentrionale (ex Prussia), è una carne molto tenera e gustosa con un'ampia presenza di parte grassa (marezzata)

Manzetta prussiana circa 800g €38,00

Proveniente dalla Polonia settentrionale (ex Prussia), è una carne molto tenera e gustosa con un'ampia presenza di parte grassa (marezzata)

Costata Angus Irlandese circa 500g €24,00

Una delle migliori carni del mondo perché meno grassa, meno calorica e più ricca di acidi grassi Omega-3

Manzi-burger 13,00€

hamburger di Manzetta Prussiana 300 g

Scotti-burger 13,00€

hamburger di scottona 300 g

OSTERIA GOURMEET



LE NOSTRE SELEZIONI DI FORMAGGI ^G

SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI €15,00

Camembert, Comté, Brillant Savarin, Roquefort

SELEZIONE DI FORMAGGI EUROPEI €15,00

Brie de Melun dalla Francia, Caciocavallo Podolico dall'Italia,
Queso Manchego dalla Spagna, Stilton dall'Inghilterra

SELEZIONE DEI GRANDI FORMAGGI ITALIANI €20,00

Bagòss 12 mesi, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 32 mesi,
Pecorino Bagnolese, Bitto della Valtellina DOP

SELEZIONE DI FORMAGGI CAMPANI €18,00

Caprino fresco, Gourmella, Lingotto(al sidro),
Provolone del Monaco

OSTERIA GOURMEET



LE NOSTRE SELEZIONI DI SALUMI

SELEZIONE DI PROSCIUTTI E SALUMI ITALIANI €15,00

Parma, San Daniele, Speck cotto tirolese, Prosciutto crudo di
Maialino Mangalico, Capocollo di Agerola

ITALIA VS SPAGNA €25 ,00

Culatello di Zibello DOP 32/36 mesi VS selezione Gran Riserva di
Pata Negra di 5 Jotas

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI ITALIANI €15,00

A cura del nostro Maestro Degustatore Onaf

OSTERIA GOURMEET



F

INOSTRI GELATI 100% VEGETALI

Sorbetto al limone e zenzero €6,00

con limoni a km zero e aggiunta di estratto di radice di zenzero

Pistacchio e nocciola €6,00

con pistacchi di Bronte e nocciole IGP del Piemonte e cuore croccante di arachidi

Fichi e secchi e cupeta €6,00

con marmellata di fichi e cupeta(torrone alle mandorle) e cannella

Spumone pizzica €6,00

con cioccolato fondente aromatizzato all'arancia e marmellata al peperoncino

Chado €6,00

con the Macha e confettura di bacche di Goji biologiche

Moon Sherry €6,00

con cioccolato fondente e cuore di rhum e amarene

OSTERIA GOURMEET



Sorbetto di fichi d'India €6,00
con fichi d'India a km zero

Sorbetto di fichi freschi €6,00
con fichi a km zero

OSTERIA GOURMEET



I DOLCI ^{ACG}

Semifreddo alla nocciola tonda gentile € 6,00
con salsa di caffè e anice

Mousse di liquirizia, pesca gialla e croccante alle mandorle € 6,00

Millefoglie scomposta con ricotta, miele e amarene € 6,00



di Serena Monaco

**Mousse al bicchiere al caramello salato, pere pennate caramellate,
crostini di pan d'epices, chantilly alla vaniglia e rhum € 7,00**

Cioccolato, arancia, amarena, menta € 7,00



Cannolo siciliano di Campidoglio €6,00

Cassata siciliana di Campidoglio €6,00