



OSTERIA MODERNA

non solo tradizione

MENU
2026

01

BENVENUTI IN UN LUOGO FUORI DAL TEMPO.

L'Osteria Moderna nasce nel cuore di un affascinante edificio ottocentesco che un tempo fu il mattatoio cittadino: oggi rivive sotto forma di un ristorante che fonde il fascino della memoria con il gusto contemporaneo.

Gli alti soffitti, le colonne esagonali e le ampie finestre che si aprono sulla valle di Fonte Magna accompagnano ogni momento con una solennità lieve, quasi teatrale.

Qui, ogni dettaglio racconta: i lampadari giocosi, la cura nella mise en place, la vista che si accende al tramonto.

E il sapore? Viaggia tra tradizione e sorpresa, proprio come questo luogo.

ANTIPASTI

VEGETARIANI

- * **CRESCIA MARCHIGIANA ALLA GRIGLIA** 5 €
Versione vegetariana e versione con strutto
Glutine
 - * **CRESCIA MARCHIGIANA ALLA GRIGLIA CON ERBE DI CAMPO** 12 €
Versione vegetariana e versione con strutto
Glutine - Aglio
 - PIZZA DI FORMAGGIO E PECORINO, PURÈ DI PISELLI E ASPARAGI FRITTI** 14 €
Glutine - Latticini - Uova
 - * **VARIAZIONE DI CARCIOFI** 15 €
Crudi, Suo Flan, Arrostiti, Crema e Fritti
Glutine - Aglio - Uova - Solfiti - Latticini
-

DI PESCE

- * **POLIPO ARROSTITO CREMA DI ZUCCHINE VERDURE GRIGLIATE E CEDRO CANDITO** 17 €
Pesce - Aglio
 - * **MISTO DI ANTIPASTI DI PESCE 5 TIPI A SECONDA DEL MERCATO** 19 €
Chiedere al personale disponibilità del giorno ed allergeni
-

DI CARNE

- * **SELEZIONE DI SALUMI LOCALI E CRESCIA ALLA GRIGLIA** 14,5 €
Glutine - Aglio
AGGIUNTA DI FORMAGGI (3 PEZZI) 5 €
Latticini
- * **FOCACCIA ROSMARINO E SALE MALDON, CIAUSCOLO DI SUINO DELLA MARCA, CAVOLO VIOLA, PASSION FRUIT E MIELE** 15 €
Aglio
- * **COTTO E CRUDO DI FASSONA PIEMONTESE** 17 €
Tartar di fassona, Girello scottato alla senape, maionese all'erba cipollina, cipolla rossa marinata e pesto di olive
Glutine - Uova - Senape - Sesamo - Aglio - Solfiti

I piatti contraddistinti dall'asterisco giallo sono o possono essere richiesti senza glutine.

02

IL GUSTO DELLA LAVORAZIONE ARTIGIANALE

In cucina, diamo sempre il giusto valore al tempo.

Quello del pane che lievita naturalmente, della pasta preparata ogni mattina, delle frolle che profumano il forno prima dell'alba.

Non è solo una scelta: è un gesto d'amore.

Le paste fresche fatte a mano: ogni formato prende forma tra i gesti esperti del nostro staff. Come un tempo. Come a casa.

Con passione e dedizione, lavoriamo per restituire ad ogni piatto la sua autenticità.

Perché crediamo che la bontà vera abbia bisogno di cura, e un ingrediente in più: l'anima.

PRIMI

VEGETARIANI

- * CALAMARATA MANTECATA AL BURRO ACIDO E SALVIA, CECI E CREMA DI CAVOLO NERO 14 €
Glutine - Sesamo - Latticini
 - * TAGLIOLINI FILOTEA CON FAGIOLINI, PESTO E MANDORLE TOSTATE 14 €
Glutine - Uova - Lattosio - Aglio - Frutta a guscio
-

DI PESCE

- * SPAGHETTONI CON RAGÙ DI COZZE 15 €
Glutine - Uova - Pesce - Aglio
 - * GNOCCHETTI DI PATATE CON SALSA DI PESCATRICE, FAVETTE E FINOCCHIETTO 15 €
Glutine - Uova - Molluschi - Crostacei - Aglio
-

DI CARNE

- * PAPPARDELLE "AL MATTARELLO" CON RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE DEL CONERO, PENDOLINI E BASILICO 14,5 €
Glutine - Uova - Sedano - Solfiti - Aglio
 - * TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CONIGLIO ARANCIO E CARCIOFI 15 €
Glutine - Uova - Solfiti
 - * RAVIOLI DI STINCO BURRO SALVIA CREMA DI CAVOLO NERO E SUGO D'ARROSTO 16 €
Glutine - Uova - Latticini - Aglio
-

PER BAMBINI

- * PASTA SECCA ALL'OLIO o BURRO / AL POMODORO / AL RAGÙ 6 € / 8 € / 10 €
Glutine - Latticini - Sedano - Solfiti
- * PASTA FRESCA ALL'OLIO o BURRO / AL POMODORO / AL RAGÙ 8 € / 10 € / 12 €
Glutine - Uova - Latticini - Sedano - Solfiti

Chiedere al personale di sala i formati di pasta disponibili

03

LA TRADIZIONE È LA RADICE DELL'ISPIRAZIONE

*La nostra cucina affonda le mani nella memoria, ma guarda sempre avanti.
Rileggiamo i piatti della tradizione con rispetto e curiosità, conservandone
l'anima ma giocando con forme, consistenze e linguaggi nuovi.
Non cerchiamo di stupire, ma di ritrovare ciò che conosciamo,
in una veste diversa.*

*Perché innovare, per noi, non è rompere: è comprendere profondamente
e poi trasformare con misura.*

Così il passato resta presente, ma vive in un presente più nostro.

*Un dialogo costante tra tradizione e creatività, dove le radici non sono
un vincolo, ma un'ispirazione.*

SECONDI

VEGETARIANI

- * **BAULETTI DI RADICCHIO, PATATE E CASTAGNE SU CREMA DI ZUCCA E CIALDINE DI QUINOA E SESAMO** 14 €
Sesamo - Aglio
 - * **INVOLTINI DI VERZA, CECI, ORTAGGI E OLIVE TAGGIASCHE SU ZUPPETTA DI CAROTE E ARANCIO E CIPOLLE ROSSE FRITTE** 14 €
Glutine - Sedano - Sesamo
 - STRUDEL DI FILLO PASTA CON PATATE E PECORINO, CIPOLLATA OLIO ALLA CENERE E RUCOLA** 15 €
Glutine - Albume - Latticini
-

DI PESCE

- * **FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, SCAMPI, PARANZA E VERDURE** 18 €
Albume - Pesce - Molluschi - Crostacei
 - * **STOCCAFISSO ALL' ANCONETANA CON BRUSCHETTE** 20 €
Glutine - Pesce - Aglio - Solfiti - Sedano
 - * **ROMBO IN CROSTA D'ERBE** 20 €
Pesce - Glutine - Aglio - Solfiti
-

DI CARNE

- * **AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTITE** 16 €
Aglio
 - * **SPIEDO - CROCCO - CONIGLIO GUSTO PORCHETTA IN CROSTA DI PANKO, POMODORINI CON AGRETTI, SALSA DI CONIGLIO E FINOCCHIETTO** 17 €
Glutine - Solfiti - Aglio
 - FRITTO DI CARNE ALLA MARCHIGIANA** 18,5 €
Pollo, maiale, agnello, spiedo di vitello e salsiccia, spiedo di coniglio in porchetta, verdure in pastella, olive, cremini, mele fritte e salvia
Glutine - Latticini - Uova - Aglio
 - * **TAGLIATA DI MANZO CON FRICCHIÒ DI VERDURE** 20 €
Aglio
-

PER BAMBINI

- * **HAMBURGER DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE*** 13 €
Glutine
- COTOLETTA DI POLLO FRITTA CON PATATE FRITTE*** 11 €
Glutine - Uova

I piatti contraddistinti dall'asterisco giallo sono o possono essere richiesti senza glutine.

04

SAPORI VICINI, INGREDIENTI DI STAGIONE

Crediamo nel sapore che nasce vicino.

Per questo ci affidiamo al ritmo naturale delle stagioni e alla qualità di ciò che il nostro territorio ha da offrire.

Ogni ingrediente arriva da realtà locali, selezionato con cura e scelto per la sua capacità di raccontare un tempo e un luogo.

Il menù cambia, si rinnova, respira insieme alla terra.

È una cucina che non forza la natura, ma la segue.

Semplice? Sì. Ed è proprio questo a renderla sincera.

CONTORNI

FREDDI E CALDI

INSALATA VERDE	3,5 €
INSALATA MISTA	4,5 €
* PATATE AL FORNO AGLIO E ROSMARINO <i>Aglio</i>	5 €
* FRICCHIÒ DI VERDURE AL FORNO <i>Aglio - Sedano</i>	6 €
* VERDURE ALLA GRIGLIA Zucchine, melanzane, radicchio e indivia	6 €
* AGRETTI AL LIMONE	6 €
* ERBE DI CAMPO RIPASSATE CON POMODORINI <i>Aglio</i>	6 €

FRITTI

* PATATE FRITTE* <i>Glutine</i>	5 €
CREMINI FRITTI AL VARNELLI Produzione propria <i>Glutine - Latticini - Uova</i>	6 €
OLIVE ALL'ASCOLANA Produzione propria <i>Glutine - Latticini - Uova - Sedano</i>	7 €
* VERDURE FRITTE IN PASTELLA Produzione propria Zucchine, melanzane, cipolle e funghi <i>Glutine - Uova</i>	7 €
GRAN FRITTO DI VERDURE Produzione propria Zucchine, melanzane, cipolle, funghi, cremini, salvia e mele <i>Glutine - Latticini - Uova</i>	9 €

I piatti contraddistinti dall'asterisco giallo sono o possono essere richiesti senza glutine.

05

IL DOLCE MOMENTO DELLA CONVIVIALITÀ

*Il finale di un pasto è una pausa gentile, fatta di sorrisi lenti
e sguardi pieni.*

*È il tempo in cui la tavola si rilassa, e i sapori si fanno più intimi,
più rotondi.*

*Una dolcezza discreta arriva a chiudere la cena con garbo,
lasciando spazio alla conversazione e alla condivisione.*

Non è solo un'ultima portata, ma un invito a restare ancora un po'.

*Perché la convivialità non ha fretta. E il dolce è solo il modo
più tenero per dirsi: ci vediamo presto.*

BISCOTTERIA

SECCA

- * **CANTUCCI** 4,5 €
Glutine - Latticini - Uova - Frutta a guscio

- Possibili abbinamenti con vino dolce:**
- Moscato bianco passito** 6,5 €
- Vino di visciole** 6 €
- Vin santo** 5,5 €

- * **BISCOTTERIA DELL'OSTERIA** Produzione propria 7 €
Chiedere al personale per gli allergeni

DOLCI

AL PIATTO

- * **TUBAMISÙ** 6 €
MOUSSE DI MASCARPONE, CIALDA AL CACAO AMARO, CIOCCOLATO E SAVOIARDI AL CAFFÈ
Glutine - Latticini - Uova - Soia

- * **MOUSSE DI SOIA AL BICCHIERE CON FRUTTI DI BOSCO SPADELLATI** 6 €
Soia

- * **GRATIN DI FRAGOLE CON SUO SORBETTO, RIDUZIONE DI FRAGOLE E ROSSO CONERO** 7 €
Glutine - Uova - Latticini - Solfiti

- MILLEFOGLIE CON NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO, PISTACCHI SABBATI E GEL AL FRUTTO DELLA PASSIONE** 8 €
Glutine - Latticini - Soia - Frutta a guscio

- * **DOLCE DEL GIORNO SECONDO FANTASIA DELLA CUCINA**
Chiedere al personale per gli allergeni

In tutte le portate sono indicati gli allergeni presenti, è comunque consigliato comunicare al personale le proprie intolleranze. Tutti gli alimenti sono in prevalenza stagionali e cerchiamo di prediligere il km 0. Qualora non fosse reperibile materia fresca, sarà sostituita da alimenti surgelati e verranno contraddistinti dal simbolo asterisco o comunicato dal personale di sala.

Costo del coperto 3 € comprensivo di piccolo benvenuto.

I piatti contraddistinti dall'asterisco giallo sono o possono essere richiesti senza glutine.

Via Macelli 15/19 - Osimo (An)

T. 071 714566

