



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
 - SFOGLIATINA CROCCANTE CON MELANZANE SOTT'OLIO, CAPRINO E JULIENNE DI SEDANO MARINATO** 15 €
Glutine - Aglio - Latticini - Sedano - Solfiti
 - * **LA ZUCCHINA ED I SUOI FIORI** 15 €
Variazione di zucchine: fritte, flan, grigliate in scapece e in purea
Glutine - Aglio - Uova - Latticini - Solfiti
-

DI PESCE

- * **CRESCIA MARCHIGIANA ALLA GRIGLIA CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO E BURRATA CON POMODORINI CAMONE, MELONE E ASSENZIO COCA COLA** 14 €
Glutine - Pesce - Latticini
 - * **POLIPO ARROSTITO CON CREMA DI PATATE, PIZZA DI FORMAGGIO E POMODORINI ROSSI E GIALLI CONFIT** 17 €
Glutine - Molluschi - Latticini - 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
- * **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
Uova - Senape - Aglio - Solfiti
- * **CARPACCIO DI MELONE, ERBE AROMATICHE E PETTO D'ANATRA AFFUMICATO CON ROCHER DI FORMAGGIO CREMOSO, CRU DI CIOCCOLATO, PISTACCHI E SALSA D'OLIO E VISCIOLE** 17 €
Latticini - Frutta a guscio - 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

- * **GNOCCHETTI DI PATATE CON PESTO DI BASILICO, FAGIOLINI, POMODORI CONFIT E MANDORLE TOSTATE** 14 €
Glutine - Lattosio - Frutta a guscio - Aglio
 - * **PACCHERI AI TRE POMODORI MANTECATI CON REGGIANO 30 MESI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE** 15 €
Glutine - Latticini
 - COUS COUS CON VERDURE GRIGLIATE E POMODORINI, BURRATA ED ERBETTE** 14 €
Glutine - Aglio - Latticini
-

DI PESCE

- * **TONNARELLI ALLO SCOGLIO** 16 €
CON COZZE, VONGOLE, GRANCHI, SCAMPI, CALAMARI E PENDOLINI
Glutine - Aglio - Uova - Crostacei - Molluschi
 - * **SPAGHETTONE "DOGUSTO" LIMONE, BOTTARGA E BURRO ACIDO** 15 €
Glutine - Pesce - Latticini - Solfiti
 - * **STOZZAPRETI BICOLORI DI GRANO DURO CON GAMBERI ARROSTITI E SUA BISQUE, TIMO, POMODORINI E POLVERE DI RAPA ROSSA** 17 €
Glutine - Crostacei - Aglio
-

DI CARNE

- * **PAPPARDELLE "AL MATTARELLO" CON RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE DEL CONERO** 14,5 €
CON PENDOLINI E BASILICO
Glutine - Uova - Sedano - Solfiti - Aglio
 - * **CHITARRINE DI NONNA GHERINA** 15 €
CREMA DI POMODORO, BASILICO, POLPETTINE DI VITELLO E LIMONE
Glutine - Uova - Latticini - Solfiti - Sedano
 - * **RAVIOLI DI STINCO CON BURRO E SALVIA, CREMA DI CAVOLO NERO E SUGO D'ARROSTO** 16 €
Glutine - Uova - Latticini - Solfiti - 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

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

- * INVOLTINI DI VERZA, CECI, ORTAGGI E OLIVE TAGGIASCHE 14 €
SU ZUPPETTA DI CAROTE E ARANCIO E CIPOLLE ROSSE FRITTE
Aglio - Glutine - Sedano - Sesamo
 - * TORTINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA AL PECORINO FRESCO,
PESTO DI ANACARDI E RUCOLA 15 €
Aglio - Glutine - Sedano - Frutta a guscio
 - STRUDEL DI FILLO PASTA CON PATATE E PECORINO, CIPOLLATA, OLIO ALLA CENERE E RUCOLA 15 €
Glutine - Alburne - Latticini
-

DI PESCE

- * FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, SCAMPI, PARANZA E VERDURE 19 €
Alburne - Pesce - Molluschi - Crostacei
 - * STOCCAFISSO ALL' ANCONETANA CON BRUSCHETTE 20 €
Glutine - Pesce - Aglio - Solfiti - Sedano
 - * ROMBO AL FORNO CON PATATE, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE 20 €
Pesce - Glutine - Aglio - Solfiti
-

DI CARNE

- * AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTITE 17 €
Aglio
 - * CONIGLIO IN PORCHETTA CON SUA SALSA E FRICCHIÒ DI VERDURE 17 €
Solfiti - Aglio - Sedano
 - 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 RADICCHIO GRIGLIATO, ACETO BALSAMICO E PECORINO DI FOSSA 21 €
Latticini - Solfiti - Aglio
-

PER BAMBINI

- * HAMBURGER DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE* 14 €
Glutine
- COTOLETTA DI POLLO FRITTA CON PATATE FRITTE* 12 €
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	4 €
INSALATA MISTA	5 €
* PATATE AL FORNO AGLIO E ROSMARINO <i>Aglione</i>	5,5 €
* FRICCHIÒ DI VERDURE AL FORNO <i>Aglione - Sedano</i>	6 €
* VERDURE ALLA GRIGLIA Zucchine, melanzane, radicchio e indivia belga	6 €
* FAGIOLINI AL PESTO DI MENTA <i>Aglione - Solfiti</i>	6 €
* ERBE DI CAMPO RIPASSATE CON POMODORINI <i>Aglione</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

Glutine - Latticini - Uova - Frutta a guscio

4,5 €

Possibili abbinamenti con vino dolce:

Moscato bianco passito

6,5 €

Vino di visciole

6 €

Vin santo

5,5 €

* BISCOTTERIA DELL'OSTERIA Produzione propria

Chiedere al personale per gli allergeni

7 €

DOLCI

AL PIATTO

* TUBAMISÙ

MOUSSE DI MASCARPONE, CIALDA AL CACAO AMARO E SAVOIARDI AL CAFFÈ

Glutine - Latticini - Uova - Soia

6 €

* MOUSSE DI SOIA AL BICCHIERE CON FRUTTI DI BOSCO SPADELLATI

Glutine - Soia

6 €

* GRATIN DI PESCHE CON SUO SORBETTO AL VERDICCHIO DI JESI E SALSA DI PESCHE SCIROPATE AL LIMONE

Glutine - Uova - Latticini - Solfiti

7 €

MILLEFOGLIE CON NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO, PISTACCHI SABBATI
E GEL AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Glutine - Uova - Latticini - Solfiti - Frutta a guscio

8 €

BABÀ AL LIMONCELLO CON ALBICOCCHIE CONFIT, CREMA LEMON CARD E GELATO AL LIMONE

Glutine - Uova - Latticini - Solfiti

8 €

* 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

