



OSTERIA MODERNA

non solo tradizione

MENU
2025

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** 4 €
Glutine
 - * **CRESCIA MARCHIGIANA ALLA GRIGLIA CON ERBE DI CAMPO** 10 €
Versione vegetariana e versione con strutto
Glutine - Aglio
 - STRUDEL DI FILLO PASTA PATATE E PECORINO CON OLIO ALLA CENERE E CIPOLLATA STUFATA** 14 €
Glutine - Latticini - Uova
 - * **IL MELANCIÀ** 14 €
Tris di antipasti
Glutine - Latticini - Uovo - Aglio
-

DI PESCE

- * **CRESCIA AL NERO DI SEPPIA CON BURRATA E ALICI DEL CANTABRICO** 10 €
Glutine - Lattosio - Pesce - Aglio
 - * **TARTAR DI BRANZINO PROFUMATA AL LIME CRAKER E SALSA D'UOVO ALL'ERBA CIPOLLINA** 15 €
Glutine - Uova - Pesce
 - * **POLIPO ARROSTITO CON VERDURE ED ERBE SALSA DI CAROTE E ZENZERO** 17 €
Pesce - Aglio
 - * **DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI DI PESCE DEL GIORNO** 20 €
Chiedere al personale le portate e gli allergeni
-

DI CARNE

- * **PROSCIUTTO DELLA MARCA 24 MESI** 13 €
Insalatina frutta e focaccia al rosmarino e sale maldon
Lattosio
- * **SELEZIONE DI SALUMI LOCALI E CRESCIA ALLA GRIGLIA** 14 €
Glutine
- AGGIUNTA DI FORMAGGI (3 PEZZI)** 4,5 €
Lattosio
- * **CRUDO DI MANZO CON CREMOSO DI FORMAGGIO, BALSAMICO, PEPE NERO E FOCACCIA** 14 €
Glutine - Latticini - Solfiti
- ANTIPASTO OM DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI TRA CARNE E VERDURE** 18,5 €
Glutine - Latticini - Uova - Aglio

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

- COUS COUS ALLE PICCOLE VERDURE E OLIO ALLE ERBE** 12 €
Glutine - Aglio
- * **TAGLIOLINI "FILOTEA" CON FAGIOLINI , PESTO E MANDORLE TOSTATE** 14 €
Glutine - Uova - Latticini - Frutta a guscio - Aglio
- * **PACCHERI AI TRE POMODORI REGGIANO 30 MESI E POMODORINI GIALLI ARROSTITI** 14 €
Glutine - Uova - Sedano
-

DI PESCE

- GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI DATTERINI GIALLI, VONGOLE E CANOCCHIE** 15 €
Glutine - Uova - Pesce - Molluschi - Sedano - Aglio
- TAGLIATELLE "AL MATTARELLO" CON SUGO ALLO SCOGLIO** 15 €
Glutine - Uova - Pesce - Crostacei - Molluschi - Aglio
- * **SPAGHETTONI CON CIPOLLOTTI LIMONE E BOTTARGA** 15 €
Glutine - Pesce
-

DI CARNE

- * **BUCATINO CACIO, PEPE E GUANCIALE CROCCANTE** 12 €
Glutine - Latticini
- * **CORDONI DEL FRATE CON SUGO DEL BATTE (TONNARELLI FATTI A MANO)** 15 €
Glutine - Uova - Sedano - Solfiti - Soia - Senape
- * **PAPPARDELLE "AL MATTARELLO" CON RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE DEL CONERO, PENDOLINI E BASILICO** 14 €
Glutine - Uova - Sedano - 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.

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

- * **FUNGHI CARDONCELLI IN PASTELLA DI CECI, SEMI E FRUTTA SECCA CON GEL DI LIMONE, ARANCIO E INSALATINA** 14 €
Frutta a guscio - Semi
 - * **BAULETTI DI RADICCHIO, PATATE E ASPARAGI CON CREMA DI ZUCCA E CIALDINE DI QUINOA E SESAMO** 14 €
Sesamo - Aglio
 - * **INVOLTINI DI VERZA, CECI, VERDURE E OLIVE TAGGIASCHE ZUPPETTA DI CAROTE E ARANCIO E CIPOLLE ROSSE FRITTE** 14 €
Glutine - Sedano - Sesamo
-

DI PESCE

- * **FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, SCAMPI, PARANZA E VERDURE** 18 €
Albume - Pesce - Molluschi - Crostacei
 - * **ALICI PANATE INSALATINA CON ERBE AROMATICHE E CREMA DI LIMONE CANDITO E ACETO** 14 €
Glutine - Uova - Pesce - Solfiti - Sedano
 - * **SPIGOLA IN CROSTA SOUFLÈ DI TOPINAMBUR E SALSA MONTATA AL BURRO ACIDO** 20 €
Glutine - Pesce - Solfiti - Aglio
 - * **GRAN GRIGLIATA DI PESCE CON VERDURE GRIGLIATE (Per due persone esclusivamente previa prenotazione)** 58 €
Glutine - Pesce - Crostacei - Molluschi - Solfiti - Aglio
-

DI CARNE

- * **AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTITE** 16 €
Aglio
 - * **CONIGLIO IN PORCHETTA CON SUA SALSA E FAGIOLINI** 17 €
Solfiti - Aglio
 - FRITTO DI CARNE ALLA MARCHIGIANA** 18 €
Pollo, maiale, agnello, spiedo di vitello e salsiccia, coniglio in porchetta, verdure in pastella, olive, cremini, mele fritte e salvia
Glutine - Latticini - Uova - Aglio
 - * **TOMAHAWK AI FERRI CON SALE MANDON** Prezzo all'etto 5 €
Chiedere pezzature disponibili al personale di sala
Aglio
 - * **TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO CON VERDURE AL GRATIN** 20 €
Glutine - Latticini - Frutta secca - Aglio
-

PER BAMBINI

- * **HAMBURGER DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE*** 12 €
Glutine
- COTOLETTA DI POLLO FRITTA CON PATATINE FRITTE*** 10 €
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

* INALATA VERDE	3,5 €
* INALATA MISTA	4,5 €
* PATATE AL FORNO AGLIO E ROSMARINO <i>Aglione</i>	5 €
* VERDURE ALLA GRIGLIA Zucchine, melanzane, radicchio e indivia	6 €
* FAGIOLINI AL PESTO DI MENTA O ALL'AGRO <i>Aglione</i>	6 €
* ERBE DI CAMPO CON POMODORINI SALTATI <i>Aglione</i>	6 €
* VERDURE AL GRATIN <i>Glutine - Aglione</i>	6 €

FRITTI

* PATATE FRITTE* <i>Glutine</i>	4,5 €
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>Latticini - Uova</i>	7 €
GRAN FRITTO DI VERDURE Produzione propria Zucchine, melanzane, cipolle, funghi, cremini, salvia e mele fritte <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 secca

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

- * **BISCOTTERIA DELL'OSTERIA** Produzione propria 7 €

DOLCI

AL PIATTO

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

- SPUMA DI PESCHE ARROSTITE IN PADELLA** 6 €
MANDORLE, SALSA DI PESCHE E VINO BIANCO
Solfiti - Frutta a guscio

- * **BISCOTTO CACAO, NOCCIOLE E CAFFÈ** 7 €
GLASSA DI CIOCCOLATO E DUO DI NAMELAKE E SAPA
Latticini - Uova - Frutta a guscio - Soia

- * **MILLEFOGLIE CREMA CHANTILY** 7 €
ALBICOCHE CONFIT, LIMONE E WHISKY
Glutine - Soia

- 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

