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 RIPASSATE IN PADELLA** — **12 €**
Versione vegetariana e versione con strutto
Glutine - Aglio

* **VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE CON LOLIPOP DI PANE AL PECORINO DI FOSSA E OLIO AL ROSMARINO** — **13 €**
Glutine - Latticini - Uova

DI PESCE

* **IL BACCALÀ IN TRE MANIERE** — **16 €**
BACCALÀ MANTECATO, OLIVE ASCOLANE DI BACCALÀ, BACCALÀ ARROSTITO
Glutine - Pesce - Latticini - Solfiti - Aglio

* **POLIPO ARROSTITO CON CREMA DI PATATE, PIZZA DI FORMAGGIO E POMODORINI ROSSI E GIALLI CONFIT** — **17 €**
Glutine - Molluschi - Latticini - Aglio

* **TONNO SCOTTATO CON PAN BRIOCHE, FANTASIA DI SALSE E MISTICANZA** — **19 €**
Pesce - Uova - Glutine - Latticini

DI CARNE

* **SELEZIONE DI SALUMI LOCALI E CRESCIA ALLA GRIGLIA** — **14,5 €**
Glutine - Aglio

AGGIUNTA DI FORMAGGI (3 PEZZI) — **5 €**
Latticini

* **ANATRA COTTA A BASSA TEMPERATURA E ARROSTITA CON RADICCHIO, MELOGRANO E SALSA AL MIELE E SOIA** — **15 €**
Soia

* **CARPACCIO DI SCOTTONA** — **17 €**
CREMOSO DI REGGIANO, NOCI, VALERIANA, PERE E BISCOTTO SALATO AGLI AGRUMI
Glutine - 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

- RISOTTO CARNAROLI CON CREMA ALLE TRE ZUCCHE E POLVERE DI CIPOLLA BRUCIATA — 13 €
  Minimo per 2 persone
  Glutine - Latticini - Solfiti

- TAGLIATELLE "AL MATTARELLO" CON FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI REGGIANO 30 MESI — 16 €
  Glutine - Uova - Aglio - Latticini - Solfiti

DI PESCE

- TONNARELLI CON SALSA DI VONGOLE, CANOCCHIE E CREMA DI POMODORINI GIALLI — 16 €
  Glutine - Aglio - Uova - Molluschi - Crostacei - Solfiti

- MALTAGLIATI DI CASTAGNE, SUGO DI GRANCHIO E JULIENNE DI CALAMARI E ZUCCHINE — 15 €
  Glutine - Molluschi - Crostacei - Uova - Solfiti

DI CARNE

- PAPPARDELLE "AL MATTARELLO" CON RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE DEL CONERO CON PENDOLINI E BASILICO — 14,5 €
  Glutine - Uova - Sedano - Solfiti - Aglio

- BOCCOLOTTI DEL BATTE "SUGO D'OCA" — 14 €
  Glutine - Solfiti - Sedano

- CAPPELLETTI DI MARCELLINA IN BRODO — 15 €
  Glutine - Uova - Latticini

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 SU ZUPPETTA DI CAROTE E ARANCIO E CIPOLLE ROSSE FRITTE — 14 €
Aglio - Glutine - Sedano

STRUDEL DI FILLO PASTA CON PATATE E CASTAGNE, CICORIE, OLIO ALLA CENERE — 15 €
Glutine - Aglio

DI PESCE

* FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, SCAMPI, PARANZA E VERDURE — 19 €
Albume - 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

* SUPREMA DI FARAONA CON SALSA AL TARTUFO, PURÈ DI CAVOLFIORI E PATATE CROCCANTI — 17 €
Solfiti - Aglio - Glutine

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 — **5,5 €**
Aglio

ZUCCA ARROSTITA CON PAPRIKA, AGLIO E ROSMARINO — **6 €**
Aglio - Soia

VERDURE ALLA GRIGLIA — **6 €**
Zucchine, melanzane, radicchio e indivia belga

FINOCCHIO, ARANCIA E OLIVE — **6 €**
Aglio

ERBE DI CAMPO RIPASSATE CON POMODORINI — **6 €**
Aglio

FRITTI

PATATE FRITTE* — **5 €**
Glutine

CREMINI FRITTI AL VARNELLI Produzione propria — **6 €**
Glutine - Latticini - Uova

OLIVE ALL'ASCOLANA Produzione propria — **7 €**
Glutine - Latticini - Uova - Sedano

VERDURE FRITTE IN PASTELLA Produzione propria — **7 €**
Zucchine, melanzane, cipolle e funghi
Glutine - Uova

FUNGHI PORCINI PANATI — **10 €**
Glutine - Uova

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

05

UN PIACERE DA RITROVARE

Ci sono sapori che meritano di essere riscoperti
e piatti che custodiscono ricordi speciali.

Se desiderate ritrovare il piacere di un vostro piatto del cuore, anche se non presente nel nostro menù, saremo lieti di prepararlo per voi, previa prenotazione e compatibilmente con la reperibilità delle materie prime.

SU ORDINAZIONE

PASTA E FAGIOLI **14 €**
Come la tradizione vuole servita con cotica, bruschette all'aglio e maggiorana
Minimo per 2 persone
Glutine - Uova - Pepe

BRODETTO ALL'ANCONETANA **30 €**
Con 13 tipi di pesce e servita con bruschette all'aglio
Minimo per 4 persone
Pesce - Crostacei - Molluschi - Aglio - Glutine

GRAN GRIGLIATA DI PESCE **28 €**
con verdure alla griglia
Minimo per 2 persone
Pesce - Crostacei - Molluschi - Aglio - Glutine

FIORENTINA DI MARCHIGIANA IGP ROSMARINO E PEPE BIANCO **7 € ALL'ETTO**

PICCIONE DI NIDO RIPIENO E COTTO IN SALMÌ **22 €**
su purè di patate alla Roubuchon
Minimo per 2 persone
Glutine - Uova - Latticini - Sedano

CARRÈ DI CINGHIALE AL ROSSO CONERO **19 €**
su purè di patate e mele con riduzione di pecorino di fossa
Minimo per 4 persone
Sedano - Solfiti - Latticini

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