



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.

ANTIIPASTI

VEGETARIANI

- * **CRESCIA MARCHIGIANA ALLA GRIGLIA** 4,5 €
Versione vegetariana e versione con strutto
Glutine
 - * **CRESCIA MARCHIGIANA ALLA GRIGLIA CON ERBE DI CAMPO** 12 €
Versione vegetariana e versione con strutto
Glutine - Aglio
 - STRUDEL DI FILLO PASTA PATATE E PECORINO CON OLIO ALLA CENERE E CIPOLLATA STUFATA** 14 €
Glutine - Latticini - Albume
 - * **VARIAZIONE DI CARCIOFI** 15 €
Crudi, Suo Flan, Arrostiti, Crema e Fritti
Glutine - Aglio - Uova - Solfiti - Latticini
-

DI PESCE

- * **POLENTA... BACCALÀ MANTECATO & CODE DI POLIPO ALLE OLIVE, ZUPPETTA DI CECI E ORTAGGI** 15 €
Pesce - Molluschi - Sedano - Latticini - Aglio
 - * **CALAMARO FARCITO CON GAMBERI E CAVOLO NERO SU PASSATINA DI CECI** 16 €
Molluschi - Crostacei - Aglio - Solfiti
-

DI CARNE

- * **SELEZIONE DI SALUMI LOCALI E CRESCIA ALLA GRIGLIA** 14,5 €
Glutine - Aglio
AGGIUNTA DI FORMAGGI (3 PEZZI) 4,5 €
Latticini
- * **ANATRA SCOTTATA ALLE ERBE SU CREMA DI ZUCCA, RADICCHIO E ARANCIO** 15 €
Aglio - Soia
- * **CRUDO DI MANZO** 16,5 €
Panino al sesamo, maionese alla senape, erba cipollina, cipolla rossa, capperi e pesto di olive
Glutine - Uova - Senape in grani - Sesamo - Aglio - Solfiti



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

- * **TAGLIOLINI "FILOTEA" CON RAGÙ DI VERDURE E LENTICCHIE POLVERE DI CAVOLO NERO** 14 €
Glutine - Uova - Sedano
 - * **RISOTTO CARNAROLI ALLA CREMA DI ZUCCA, PECORINO DI FOSSA E CIPOLLA BRUCIATA** 14 €
Minimo 2 porzioni
Latticini - Frutta a guscio
-

DI PESCE

- * **MALTAGLIATI DI CASTAGNE ZUPPETTA DI GRANCHI E POLPETTE DI PESCE BIANCO E RAPA** 15 €
Glutine - Uova - Pesce - Sedano - Aglio - Crostacei
 - * **SPAGHETTONI CON VONGOLE, CANOCCHIE E CREMA DI POMODORINI GIALLI** 15 €
Glutine - Molluschi - Crostacei - Aglio
-

DI CARNE

- * **BUCATINI CACIO, PEPE E GUANCIALE CROCCANTE** 13 €
Glutine - Latticini - Aglio
 - * **PAPPARDELLE "AL MATTARELLO" CON RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE DEL CONERO, PENDOLINI E BASILICO** 14,5 €
Glutine - Uova - Sedano - Solfiti - Aglio
 - RAVIOLI IN FARCIA DI STINCO, BURRO E SALVIA** 15 €
SUGO D'ARROSTO E CREMA DI CAVOLO NERO
Glutine - Uova - Latticini - Aglio - Solfiti
 - * **CAPPELLETTI IN BRODO DI GALLINA ALLA MANIERA DI MARCELLINA** 15 €
Glutine - Uova - Latticini - Sedano
-

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** 14 €
Frutta a guscio - Semi
 - BAULETTI DI RADICCHIO, PATATE E CASTAGNE SU CREMA DI ZUCCA** 14 €
 - * **E CIALDINE DI QUINOA E SESAMO**
Sesamo - Aglio
 - INVOLTINI DI VERZA, CECI, ORTAGGI E OLIVE TAGGIASCHE** 14 €
 - * **SU ZUPPETTA DI CAROTE E ARANCIO E CIPOLLE ROSSE FRITTE**
Glutine - Sedano - Sesamo
-

DI PESCE

- * **FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, SCAMPI, PARANZA E VERDURE** 18 €
Albume - Pesce - Molluschi - Crostacei
 - * **STOCCAFISSO ALL' ANCONETANA CON BRUSCHETTE** 19 €
Glutine - Pesce - Aglio - Solfiti - Sedano
 - * **SPIGOLA IN CROSTA SOUFFLÈ DI TOPINAMBUR E SALSA MONTATA AL BURRO ACIDO** 20 €
Glutine - Pesce - Solfiti - Aglio - Latticini
-

DI CARNE

- * **AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTITE** 16 €
Aglio
 - * **SPIEDO - CROCCO - CONIGLIO GUSTO PORCHETTA CON VERZE SALTATE** 17 €
SALSA DI CONIGLIO E FINOCCHIETTO E CROSTA DI PANKO E POMODORINI
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
 - * **GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO SU PURÈ DI PATATE E SEDANO RAPA** 17 €
Latticini - Sedano - Solfiti - Aglio
 - * **TAGLIATA DI MANZO CON VERZE RIPASSATE E GUANCIALE, ZUCCA ARROSTITA** 20 €
Soia - 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>Aglione</i>	5 €
* VERDURE ALLA GRIGLIA Zucchine, melanzane, radicchio e indivia	6 €
* INSALATA DI FINOCCHI, ARANCIO E OLIVE TAGGIASCHE	6 €
* ERBE DI CAMPO RIPASSATE CON POMODORINI <i>Aglione</i>	6 €
* VERZE RIPASSATE <i>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>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, CIOCCOLATO E SAVOIARDI AL CAFFÈ

Glutine - Latticini - Uova - Soia

6 €

* MOUSSE DI SOIA AL BICCHIERE CON FRUTTI DI BOSCO SPADELLATI

Soia

6 €

* PARFAIT AL CAFFÈ DI CICORIA

SUO BISCOTTO, ARANCIO CANDITO, SALSA DI CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO AL MOSCOVADO

Uova - Latticini - Soia

7 €

* TORTINO CALDO DI NOCCIOLE, CREMA AL MANDARINO E GELATO ALLA VANIGLIA

Glutine - Uova - Latticini - Soia - Frutta a guscio

7 €

* 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

