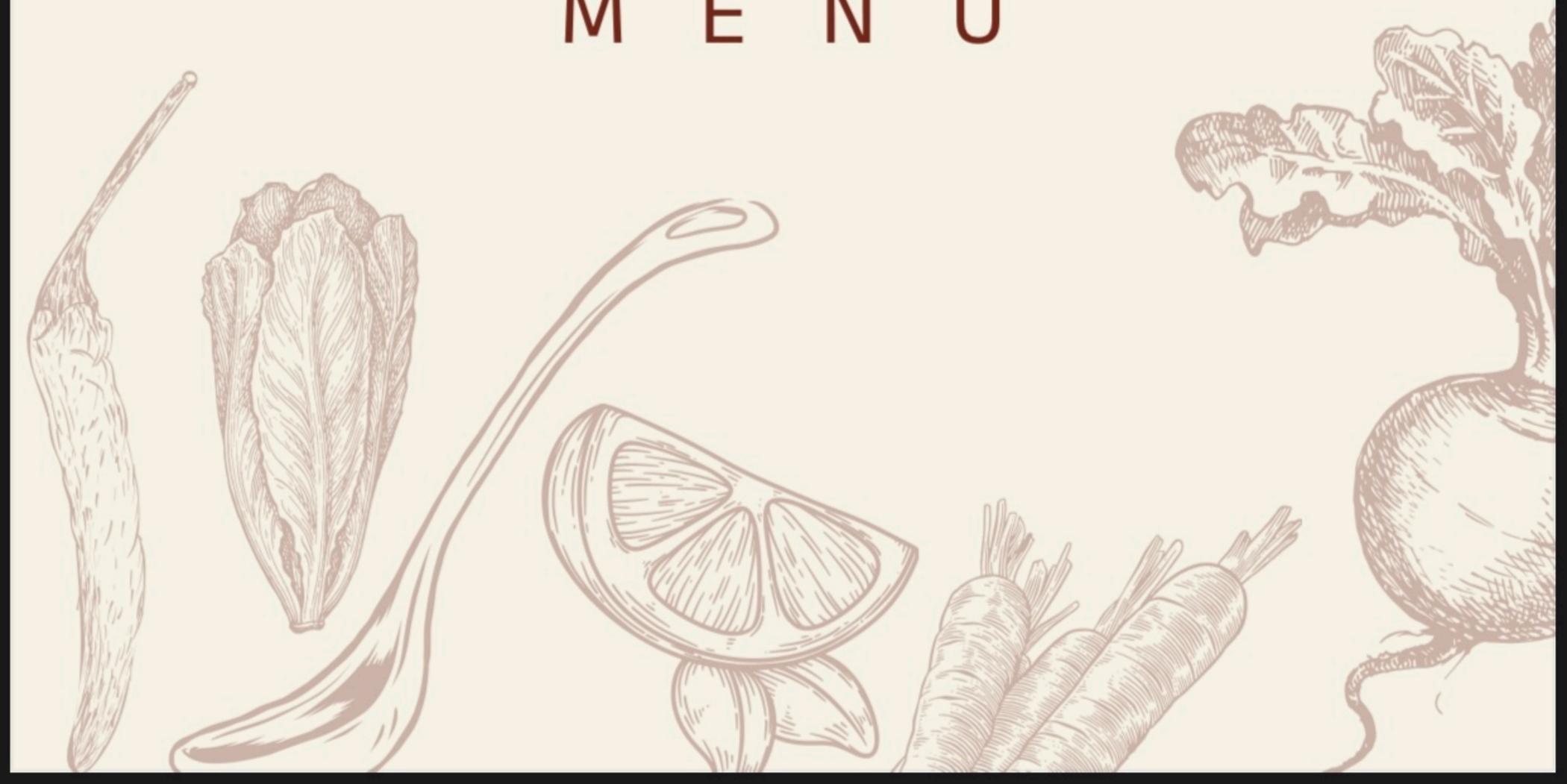


UMBER *focco*
OSTERIA MODERNA

M E N U



ANTIPASTI

Tortino di patate con fonduta di pecorino su coulis di pachino (7)

10€

Il nostro tonnato (3, 4)

12€

Prosciutto di Parma 24 mesi con bufala DOP (7)

12€

Polpette di bollito su crema verde (1)

10€

Trippa alla romana

12€

Tagliere di salumi e formaggi X2 (7, 12)

18€

Filetto di baccalà* (7, 12)

6€

Fiore di zucca con alici di Cetara (1, 4, 12)

4€

Tegamini di polipetti con pomodorini (1, 9, 14)

12€

pane e servizio 2€

PRIMI

Fettuccine ragù bianco di vitella (1, 3, 9)

14€

Fettuccine cozze e pecorino (1, 3, 7, 14)

12€

Tonnarelli cacio e pepe (1, 3, 7)

12€

Tonnarelli alla gricia (1, 3, 7)

12€

Mezze maniche all'amatriciana (1, 7)

14€

Mezze maniche con sugo di coda alla vaccinara (1, 6, 8, 9)

16€

Spaghetto alla carbonara (1, 3, 7)

12€

Spaghettone burro e alici di Cetara (1, 4, 7)

14€

Zuppa del giorno (1, 4, 7, 8, 9)

12€

SECONDI

Costata di manzo (7)

8€ l'etto

Tartare di manzo Fioravanti (3, 7, 12)

18€

Ossobuco bianco con piselli (9)

20€

Straccetti di manzo con rucola, pachino, scaglie di
parmigiano e aceto balsamico (7, 12)

16€

Costolette di agnello con patate al forno

20€

Coda alla vaccinara (9)

18€

Tutta la nostra carne proviene dalla rinomata Macelleria Angelo Feroci

PESCE

Da noi il menu di pesce cambia ogni giorno: scegliamo il meglio che il mare ci offre al momento e lo trasformiamo in piatti freschi e ricchi di gusto.

Qui non troverai una lista fissa, ma il sapore autentico del pescato del giorno.

Fidati del mare...e di noi.

Troverai sempre:

Baccalà* in umido con patate e olive taggiasche (4)

18€

Polpo* arrostito con scarola, uvetta e pomodorini (14)

20€

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del REG- CE 853/2004 All- III Sez- VIII, Cap- 3 Lettera D, punto 3



Prodotto sottoposto a trattamento termico per una migliore consumazione

(*) Prodotto Surgelato

CONTORNI

Patate arrosto

6€

Cicoria ripassata

7€

Verdure di stagione

6€

Insalata mista

5€

BIBITE

Acqua liscia "San Benedetto"	2,50€
Acqua effervescente "Nepi"	2,50€
Coca cola 0,33 (vetro)	3€
Coca cola zero 0,33 (vetro)	3€
Gassosa	3€

BIRRE

Lefte rouge	5€
Budweiser	4€

DISTILLATI

Agricanto	6€
Alba antica grappa ramata	6€
"Soandre" verduzzo passito	6€
Vecchio Amaro del Capo	4€
Genziana	4€
Limoncello di Sorrento	3,5€
Sambuca Molinari	5€

DOLCI

Tiramisù (1, 3, 7)	6€
Cheese cake dello chef (1,7)	7€
Ghiacciato di mandorle con salsa al cioccolato (1, 3, 7, 8)	9€
Lingotto al cioccolato su base di frolla (1, 3, 5, 6, 7, 8)	9€
Crostata del giorno (1, 3, 7)	6€

CAFFÈ

Caffè	1,5€
Caffè decaffeinato	2€
Caffè corretto	3€

ELENCO ALLERGENI

In base alla normativa vigente REG- CE 1169/2011 (art- 44, comma 1 lettera a) di seguito è riportato l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici o dei loro preparati considerati cause di allergie o intolleranze alimentari in soggetti predisposti:

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, kamut, farro, avena o i loro ceppi ibridi) e relativi prodotti derivati;
2. Crostacei e i prodotti derivati;
3. Uova e i prodotti derivati;
4. Pesce e i prodotti derivati;
5. Arachidi e i prodotti derivati;
6. Soia e i prodotti derivati;
7. Latte e i prodotti derivati (compreso lattosio);
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noci comuni, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia, anacardi e i prodotti derivati;
9. Sedano e i prodotti derivati;
10. Senape e i prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e i prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l'espressi come SO₂;
13. Lupino e i prodotti derivati;
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

All'interno del menù l'individuazione dell'allergene è evidenziata utilizzando i numeri accanto ad ogni piatto



OSTERIA MODERNA



UMBERTOCCO

