

# Osteria del Forte

MENU

# Osteria del Forte

## GLI ANTIPASTI

Eur

### *THE APPETIZERS*

**Sgombro leggermente affumicato con primizie primaverili in agrodolce e salsa al frutto della passione (4, 12)** 12

*Smoked mackerel with sweet & sour vegetables and passion fruit sauce (4, 12)*

**Magatello di vitello con misticanza di campo, maionese, senape, miele e scorzonera (10, 14)** 14

*Veal cuts with mixed salad, honey, mustard, mayonnaise and scorzonera (10, 14)*

**Il tagliere dell'Osteria con selezione di salumi e formaggi nostrani (1, 7, 9)** 14

*Signature platter of local cold cuts and cheeses (1, 7, 9)*

**Crudo e cotto di tonno con marmellata di cipolle di tropea e macedonia di frutti di bosco (6)** 16

*Raw & cooked tuna with Tropea onions compote and forest fruits (6)*

**Ostriche crude con selezione di frutta e verdura in abbinamento (4, 7, 14)** 18

*Oysters with selection of fruits & vegetables (4, 7, 14)*

# Osteria del Forte

## I PRIMI

Eur

### *PASTA AND RISOTTO*

**Linguina “verrigni” ajo ojo e caviale (1, 3)**

**26**

*Linguina “verrigni” with garlic, olive oil and caviar (1, 3)*

**Raviolo nero al baccalà mantecato con piselli in due consistenze (1, 4, 7)**

**20**

*Homemade black ravioli with “cod-and-peas” filling (1, 4, 7)*

**Paccheri ricci e asparagi (1, 4)**

**22**

*Paccheri with sea urchins and asparagus (1, 4)*

**Risotto “acquerello” alla caprese: pomodoro fresco, mozzarella di bufala, origano e olive nere in polvere (7)**

**16**

*Risotto “acquerello” caprese style: fresh tomatoes, buffalo mozzarella, oregano and black olive powder (7)*

# Osteria del Forte

## I SECONDI

Eur

### MAIN COURSES

**Orecchio di elefante con purea di patate allo zafferano (1,3,5)** 25  
*Veal milanese with saffron mashed and potatoes (1,3,5)*

**Filetto al pepe verde in chiave moderna con spinaci freschi (1)** 26  
*Filet mignon with green peppercorn sauce and fresh spinach (1)*

**Fiorentina alla griglia (per 2 persone) (1)** 40  
*Grilled fiorentina t-bone steak (for 2 people) (1)*

**Ossobuco di rombo con cozze, vongole, pomodoro fresco e origano (4,7)** 24  
*Panfried Turbot with mussels, clams, fresh tomatoes and oregano (4,7)*

**Pescato del giorno al sale (per 2 persone) (2,4)** 55  
*Fish of the day in a salt crust (for 2 people) (2,4)*

# Osteria del Forte

## I DESSERT

Eur

### *OUR DESSERTS*

**Dessert del giorno (1,3,7)**

**9**

*Dessert of the day (1,3,7)*

**Tagliata di frutta mista**

**9**

*Mixed fruit salad*

# Osteria del Forte

## ALLERGENI ALIMENTARI E QUELLI PRESENTI NEI FORMULATI DEI NOSTRI ALIMENTI FOOD ALLERGENS AND THOSE PRESENT IN THE FORMULATIONS OF OUR FOODS

-  1 Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati  
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
-  2 Crostacei e prodotti derivati  
Crustaceans and products based on shellfish
-  3 Uova e prodotti derivati  
Eggs and by-products
-  4 Pesce e prodotti derivati  
Fish and products based on fish
-  5 Arachidi e prodotti derivati  
Peanuts and peanut-based products
-  6 Soia e prodotti derivati  
Soy and soy-based products
-  7 Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)  
Milk and dairy products (lactose included)
-  8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci del brasilie (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;  
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
-  9 Sedano e prodotti derivati  
Celery and products based on celery
-  10 Senape e prodotti derivati  
Mustard and mustard-based products
-  11 Semi di sesamo e prodotti derivati  
Sesame seeds and sesame seeds-based products
-  12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>  
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
-  13 Lupino e prodotti a base di lupino  
Lupine and lupine-based products
-  14 Molluschi e prodotti a base di molluschi  
Molluscs and products based on molluscs

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o congelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.

*The activity is carried out inside the same building therefore it is impossible to avoid potential cross contamination even on foods that do not contain in formulation and / or recipe. Fresh and / or frozen foods can be used depending on seasonality and availability. For any doubt please ask the staff.*