

Osteria del Forte

DINNER MENU

Osteria del Forte

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Eur

TASTING ITINERARY

Percorso degustazione di mare (3 portate + dessert)

75

Sea-based tasting itinerary (3 courses + dessert)

Percorso degustazione di terra (3 portate + dessert)

65

Land-based tasting itinerary (3 courses + dessert)

Osteria del Forte

GLI ANTIPASTI

Eur

THE APPETIZERS

Selezione di wagyu leggermente scottata con salsa tonnata e pesto di rucola (3, 6) <i>Selection of lightly seared wagyu with tuna sauce and rocket pesto</i>	27
Carpaccio di filetto di manzo, giardinetto di erbe selvatiche sale affumicato, croccante di pane carasau e pomodoro secco (1) <i>Carpaccio of beef fillet, wild herbs' garden, smoked salt and crispy carasau bread with dried tomato</i>	18
Tentacolo di polpo arrosto con polvere di olive, maionese al rafano e pomodoro confit (14) <i>Tentacle of roasted octopus with olive powder, horseradish mayonnaise and confit tomato</i>	21
Parmigiana di melanzane con scamorza affumicata gratinata (1, 7) <i>Aubergine parmigiana with gratin smoked scamorza cheese</i>	14
Tartare di capesante, asparagi croccanti e granita di limone (14) <i>Scallop tartare, crispy asparagus and lemon granita</i>	21
Tagliere con selezione di salumi e formaggi (7) <i>Cured meat and cheese board</i>	15

Osteria del Forte

I PRIMI

Eur

PASTA E RISOTTO

Linguina con astice al profumo di pomodoro fresco e basilico (1, 2) <i>Linguina with lobster flavored fresh tomato and basil</i>	25
Risotto stracchino con anguilla affumicata, limone ed estratto di alloro (1, 4, 7) <i>Stracchino risotto with smoked eel, lemon and bay leaf extract</i>	24
Spaghettone cacio e pepe, fave e tartare di tonno (1, 4, 7) <i>Spaghettone Cacio e pepe, broad beans and tuna tartare</i>	24
Tagliatella di pasta fresca con caciocavallo e cime di rapa (1, 3, 7) <i>Fresh Tagliatelle pasta with caciocavallo cheese and turnip tops</i>	18
Paccheri alla puttanesca di mare (1, 4, 9, 14) <i>Paccheri with seafood puttanesca</i>	21
Minestrone di verdure (9) <i>Minestrone soup with fresh seasonal vegetables</i>	10

Osteria del Forte

I SECONDI

Eur

MAIN COURSES

Orecchio di elefante con patate al forno e pomodori confit (1,3,5) <i>Veal milanese with baked potatoes and confit cherry tomatoes</i>	26
Il tradizionale ossobuco alla milanese con purea di patate allo zafferano (9) <i>The traditional milanese Ossobuco with saffron mashed potatoes</i>	29
Fiorentina di tonno rosso carlofortino (consigliabile per 2 persone) (4) <i>Carlofortino red tuna florentine steak (recommended for 2 people)</i>	55
Sella d'agnello con carciofi, pistacchi, papacelle e dragoncello (8) <i>Lamb fillet with artichokes, pistachios, papacelle and tarragon</i>	24
Gran fritto misto con scampi, gamberi, calamaro e verdure (1,2,5,14) <i>Gran fried mixed with scampi, prawns, squid and vegetables</i>	28
Calamaro ripieno di patate e radicchio con salsa verde e nero di seppia (14) <i>Squid stuffed with potatoes and radish served with green sauce and cuttlefish ink</i>	24

Osteria del Forte

I DESSERT

Eur

OUR DESSERTS

Dessert del giorno (1,3,7)

9

Dessert of the day

Tagliata di frutta mista

9

Mixed fruit salad

Seadas al miele (1,3,7)

8

Typical sardinian Seadas with honey















Soufflè con salsa al cioccolato (1,3,7)

15

Soufflè with chocolate sauce

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 SO₂
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.