

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
<i>THE APPETIZERS</i>	
Astice al vapore, prosciutto croccante, pesche nettarine e melassa al passion fruit (2) <i>Steamed lobster, crispy ham, nectarine peaches and passion fruit molasses</i>	19
Vitello tonnato in proiezione estiva con misticanza, capperi e olive taggiasche (4, 7) <i>Vitello tonnato in summer projection with mixed salad, capers and Taggiasca olives</i>	14
Parmigiana di melanzane con scamorza affumicata (7) <i>Aubergine parmigiana with gratin smoked scamorza cheese</i>	12
Burrata pugliese con selezione di pomodorini nostrani e pesto di basilico (7) <i>Burrata with selection of local cherry tomatoes and basil pesto</i>	9
Ceviche di capesante con pinzimonio di verdure e maionese di avocado (4) <i>Scallop ceviche with vegetable pinzimonio and avocado mayonnaise</i>	17
Tartare di manzo, nocciole, pesto di rucola e parmigiano (7, 8) <i>Beef tartare, hazelnuts, rocket pesto and parmesan</i>	16
Carosello di crudità per 2 persone: Scampi, Gamberi, Ostriche, Tonno rosso e i suoi condimenti (2, 4, 14) <i>Raw food carousel for 2 people: Scampi, Prawns, Oysters, Red Tuna and condiments</i>	48

Osteria del Forte

I PRIMI

Eur

PASTA E RISOTTO

Linguina all'astice con pomodoro fresco marinato e basilico (1,2) <i>Linguina with lobster with fresh marinated tomato and basil</i>	24
Spaghettoni cacio e pepe, tartare di gambero rosso e fiori di zucca (1,2,7) <i>Spaghettoni cacio e pepe with red shrimp tartare and courgette flowers</i>	21
Mezzo pacchero alla norma secondo la tradizionale ricetta siciliana (1,7) <i>Half pacchero in norma style according to the traditional Sicilian recipe</i>	14
Fagottelli di pasta fresca ripieni di pesto liquido con burrata e calamari spillo (1,7,14) <i>Fagottelli of fresh pasta filled with liquid pesto with burrata and spillo squid</i>	18
Risotto al pesto di ortica, crudo di scampi e pomodoro datterino confit con gel di agrumi (2) <i>Risotto with nettle pesto, raw scampi and datterino tomato confit with citrus gel</i>	20
Pennone gigante con crema di piselli, cozze, pomodoro crudaiola e caviale (1,3,4) <i>Giant pennone with pea cream, mussels, raw tomato and caviar</i>	20
Minestrone fresco con verdure di stagione (9) <i>Fresh minestrone with seasonal vegetables</i>	12

Osteria del Forte

I SECONDI

Eur

MAIN COURSES

Gran fritto misto di mare e verdure: gamberi, scampi, calamari, zucchine e melanzane (1, 2, 14) <i>Mixed fried seafood and vegetables: prawns, scampi, squid, courgettes and aubergines</i>	26
Triglia di scoglio alla nizzarda, fagiolini, pomodoro camona, polvere di olive, e cipolla rossa in agrodolce (4) <i>Nicoise-style red mullet, green beans, camona tomato, olive powder, and sweet and sour red onion</i>	23
Orecchio di elefante con patate arrosto e pomodori confit (1) <i>Veal milanese with roasted potatoes and confit tomatoes</i>	26
Filetto di manzo alla griglia con caponata di verdure (8, 9) <i>Grilled fillet of beef with vegetable caponata</i>	25
Tagliata di pollo al curry con timballino di riso basmati (7) <i>Sliced chicken curry with basmati rice timbale</i>	14
Il pescato del giorno al sale (consigliato per 2 pax) (4) <i>Fish of the day in salt crust</i>	48
Fiorentina di tonno rosso alla griglia con salsa salmoriglio (4) <i>Grilled red tuna florentine with salmoriglio salmoriglio sauce</i>	40
Dalla griglia la possibilità di avere pesce del giorno: <i>From the grill the possibility of having fish of the day:</i>	
Scampi al pezzo (2) <i>Scampi per piece</i>	4
Gamberi al pezzo (2) <i>Prawns per piece</i>	3

Osteria del Forte

PER I PIÙ PICCOLI

Eur

FOR CHILDREN

Mozzarella e pomodoro (7)

6

Mozzarella and tomato

Prosciutto crudo 24 mesi

9

Parma ham 24 month

Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro fresco (1, 7)

10

Ricotta and spinach ravioli with fresh tomato

Piccole penne al pesto genovese (1)

9

Small penne with Genoese pesto

Filetto di pescato del giorno alla griglia con verdure (4)

10

Grilled fish fillet of the day with vegetables

Cotoletta di pollo con patate fritte (1)

11

Chicken cutlet with fried potatoes

Tagliata di frutta di stagione

8

Sliced seasonal fruit

Tiramisù (7)

9

Tiramisù

Osteria del Forte

I DESSERT

Eur

OUR DESSERTS

Cheesecake alle fragole (1,3,7)

8

Strawberry cheesecake

Tagliata di frutta mista

8

Mixed fruit salad

Seadas al miele (1,3,7)

8

Typical sardinian Seadas with honey

Tiramisù (1,3,7)

8

Tiramisù















Babà per 2 persone (1,3,7)

18

Babà for 2 people

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.