

Osteria del Forte

DINNER MENU

Osteria del Forte

GLI ANTIPASTI

Eur

APPETIZERS


Tagliere di pesce e bottarga: Salmone marinato, bottarga di muggine e carciofi, salame di polpo (consigliato per 2 persone) (1, 4)	50
<i>Sea food and mullet roe platter:Marinated salmon, mullet roe and artichokes, octopus salami (recommended for 2 people)</i>	
- Con caviale di storione 10gr e crostini di pane al burro (7)	(supplemento € 20)
- <i>With sturgeon caviar 10gr and butter croutons</i>	(supplement € 20)
Vitello tonnato con maionese di avocado e tonno (4)	21
<i>“Vitello tonnato” with avocado mayonnaise and tuna</i>	
Uovo c.b.t. in crosta di pane panko su nido di pasta kataifi e crema al parmigiano (1, 3, 7)	16
<i>Panko breaded with egg cooked at low temperature served on a nest of kataifi pasta and parmesan cream</i>	
Carpaccio di barbabietola con salsa di soia, maionese vegana, citronette di agrumi, pera e semi di chia	18
<i>Beetroot carpaccio with soy sauce, vegan mayonnaise, citrus citronette, pear and chia seeds</i>	
Scabecciu di muggine alla cagliaritana rivisitato con verdure in agro, cavolfiore, carota e cipolla rossa (4)	20
<i>Cagliari-style mullet scabecciu revisited with sour vegetables, cauliflower, carrot and red onion</i>	
Carosello di crudi (2, 4, 14)	65
<i>Raw sea food selection</i>	

Osteria del Forte

I PRIMI

Eur

STARTERS

Zuppa di cipolle con crostini di pane integrale al rosmarino (1) <i>Onion soup with wholemeal bread croutons with rosemary</i>	16
Spaghettone cacio e pepe con fave e tartare di tonno (1, 4, 7) <i>Cacio e pepe spaghettone with broad beans and tuna tartare</i>	25
Culurgiones di pasta fresca fatta in casa con seppia, asparagi e bottarga (1, 4, 14) <i>Fresh homemade culurgiones pasta with cuttlefish, artichoke, asparagus and mullet roe</i>	23
Raviolino del plin secondo la tradizione con i tre arrosti glassati con burro, nocciola e brunoise di carote al rosmarino (1, 7, 8) <i>Plin ravioli according to tradition with three roasts, glazed with butter, hazelnuts and rosemary carrot brunoise</i>	24
Tagliolino di pasta fresca cacao e caffè, gamberi rossi, fiordi latte, nocciole e aglio nero (1, 2, 7, 8) <i>Tagliolino of fresh cocoa and coffee pasta, red prawns, fior di latte, hazelnuts and black garlic</i>	27
 Minestrone di verdure fresche (9) <i>Fresh vegetable soup</i>	14

Osteria del Forte

I SECONDI

Eur

MAIN COURSES

Gran fritto dell'osteria: Calamari, scampi, pesce misto e verdure accompagnato con una salsa acida, yogurt, lime ed erba cipollina (1, 2, 4, 7) <i>Osteria's fried mixed sea food: Squid, Scampi, Assorted fish and vegetables served with a sour sauce, llime, yogurt and chives</i>	27
Filetto di sgombro alla griglia marinato al finocchietto con insalata di finocchi, mela verde, yogurt e gel di prezzemolo (4, 7) <i>Grilled mackerel fillet marinated in fennel with fennel salad, green apple, yogurt and parsley gel</i>	25
Pescato del giorno al sale (consigliato per 2 persone) (4) <i>Fish of the day in salt crust (recommended for 2 people)</i>	60
Wellington di salmone con spinaci e verdure grigliate (consigliato per 2 persone) (1,4) <i>Salmon wellington with spinach and grilled vegetables (recommended for 2 people)</i>	60
Tagliata di filetto di manzo con cicoria ripassata e la sua salsa <i>Sliced beef tenderloin with sautéed chicory and its sauce</i>	30
Orecchio di elefante con patate al forno e pomodori confit (1,3) <i>Veal milanese with baked potatoes and confit tomatoes</i>	26
Fiorentina con patate al forno (consigliato per 2 persone) <i>T-Bone steak with baked potatoes (recommended for 2 people)</i>	55

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 months

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

Breaded chicken breast with french fries

Tagliata di frutta di stagione

8

Sliced seasonal fruit

Osteria del Forte

I DESSERT















Eur

DESSERTS

Sfera di mezza meringa con cuore di mango (1,3,7,8) <i>Half meringue ball with mango heart</i>	10
Sacher (1,3,7) <i>Sacher</i>	10
Lemon pie (1,3,7) <i>Lemon pie</i>	10
Sicilia (1,3,7,8) <i>Sicily</i>	10
Bavarese al cioccolato bianco e vaniglia con cuore di gel di fragola (1,3,7,8) <i>White chocolate and vanilla Bavarian cream with strawberry gel heart</i>	10
Tagliata di frutta mista <i>Mixed fruit salad</i>	8
Seadas al miele millefiori (1,3,7) <i>Typical sardinian Seadas with wildflower honey</i>	8

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.