

Osteria del Forte

DINNER MENU

Osteria del Forte

GLI ANTIPASTI	Eur
<i>APPETIZERS</i>	
Prosciutto di parma 24 mesi con mozzarella di bufala, selezione di pomodorini nostrani e pesto di basilico (7) <i>Parma ham aged 24 months with buffalo mozzarella, a selection of local cherry tomatoes and basil pesto</i>	16
Battuta di fassona piemontese condita al tavolo (3, 10) <i>Piedmontese fassona beef tartare seasoned at the table</i>	20
Carosello di tartare: tonno rosso, gambero e scampi (2, 4) <i>Selection of tartare: bluefin tuna, prawn and langoustine</i>	45
Carosello di crudo intero: gamberi, scampi, ostriche e sashimi di tonno e salmone (2, 4) <i>Selection of raw seafood: prawns, langoustines, oysters and tuna and salmon sashimi</i>	60
Insalata di cuore di carciofi spinosi con bottarga di muggine (4) <i>Artichoke heart salad with mullet roe</i>	14
Casizolu arrosto, pane carasau, miele al tartufo e tartufo (1, 7) <i>Roasted casizolu cheese, carasau bread, truffle honey and truffle</i>	15
Insalata di polpo alla mediterranea con sedano croccante, cipolla in agrodolce e pomodoro marinato (9, 14) <i>Mediterranean style octopus salad with crispy celery, sweet and sour onion and marinated tomato</i>	18

Osteria del Forte

I PRIMI	Eur
<i>STARTERS</i>	
Spaghettone "Armando" cacio e pepe e crudaiola di gambero rosso (1, 2, 7) <i>Spaghettone "Armando" cacio pepe and red prawns tartare</i>	26
Linguina "Armando" pomodoro fresco marinato e astice (1, 2) <i>Linguina "Armando" with lobster and fresh marinated tomato</i>	35
Spaghetti "Armando" chitarra, vongole veraci, cime di rapa e bottarga (1, 4, 14) <i>Spaghetti "Armando" chitarra, clams, turnip greens and bottarga</i>	22
Tagliatelle di pasta fresca, ragu di lepre, taleggio e tartufo nero (1, 3, 7) <i>tagliatelle of fresh pasta, hare, ragout, taleggio cheese and black truffle sauce</i>	18
Culurgiones di pasta fresca con fonduta di pecorino e asparagi croccanti (1, 3, 7) <i>Fresh pasta culurgiones with pecorino cheese fondue and crispy asparagus</i>	16
*Pasta fagioli e patate (vegano & vegetariano) (1, 13) <i>Pasta with beans and potatoes</i>	12
*Zuppa del giorno (vegano & vegetariano) (1, 5, 6, 7, 8, 9, 13) <i>Soup of the day</i>	12

Osteria del Forte

I SECONDI

Eur

MAIN COURSES

Cube roll al barbecue con patate al forno e verdure grigliate <i>Barbecue cube roll with baked potatoes and grilled vegetables</i>	22
Orecchio di elefante con patate arrosto e pomodori confit (1) <i>Schnitzel with roasted potatoes and tomato confit</i>	27
Tagliata di petto di pollo al curry con riso basmati (7) <i>Sliced chicken breast with curry sauce and basmati rice</i>	18
Gran fritto misto di calamari, gamberi e scampi con salsa agrodolce (1, 2, 14) <i>Mixed fried seafood selection of squid, prawns and langoustine served with sweet and sour sauce</i>	28
Pescato del giorno al sale con verdure (per due persone) (4) <i>Catch of the day salt coated and oven baked served with vegetables (for two people)</i>	60
Trancio di ombrina arrosto con soffice di sedano rapa e carciofi (9) <i>Oven baked slice of croaker with soft celeriac and artichokes</i>	25
Veggie Burger con mayonese di soia (vegano & vegetariano) (6, 11) <i>Veggie Burger with soy mayonnaise</i>	18

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, 7, 8)

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 (V)

8

Sliced seasonal fruit

Osteria del Forte

IDESSERT

Eur

DESSERTS

Panna cotta alla vaniglia, salsa ai frutti rossi e crumble al burro (1, 3, 7) <i>Vanilla panna cotta, red fruit sauce and butter crumble</i>	6
Classico tiramisù (1, 3, 7) <i>Classic tiramisù</i>	6
Cheesecake e salsa alle fragole o cioccolato (1, 3, 7) <i>Cheesecake and strawberry or chocolate sauce</i>	6
Crème brûlée agrumi e bacche di vaniglia (1, 3, 7, 8) <i>Citrus fruits and vanilla bean creme brulee</i>	6
Tagliata di frutta mista (V) <i>Mixed fruit slices</i>	8
Seadas con miele millefiori (1, 3, 7) <i>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 brasil (*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.