

# Osteria del Forte

DINNER MENU

# Osteria del Forte

## GLI ANTIPASTI

Eur

### APPETIZERS

Insalata di mare in proiezione estiva con crema di zucchine e zenzero (7) <i>Summer seafood salad with zucchini and ginger cream</i>	16
Carpaccio di pescato del giorno, ananas, frutto della passione e pepe di sichuan (4) <i>Carpaccio of the catch of the day, pineapple, passion fruit and sichuan pepper</i>	20
Tartare di tonno rosso, stracciatella e scorza di lime (4, 7) <i>Bluefin tune tartare, stracciatella and lime zest</i>	18
Parmigiana di melanzane in crosta di scamorza (1,7) (V) <i>Aubergine "parmigiana" in scamorza cheese crust</i>	12
Roast beef tonnato, misticanza di verdure, noci e capperi in fiore (8) <i>Roast beef with tuna sauce, mixed salad, walnuts and bloomed caper</i>	12
Degustazione dei cinque antipasti dell'Osteria del Forte a centro tavola <i>Tasting of the five appetizers of the 'Osteria del Forte' at the center of the table</i>	32 (a persona) (per person)
Carosello di crudo intero: gambero, scampo, ostrica e sashimi di salmone (2, 4) <i>Selection of raw seafood: prawn, langoustine, oyster and salmon sashimi</i>	55
Tartare di pomodoro San Marzano, avocado, e basilico (V) <i>San Marzano tomato tartare, avocado, and basil</i>	10

# Osteria del Forte

## I PRIMI

Eur

### STARTERS

Lo Spaghettone "Armando" cacio e pepe e crudaiola di gambero rosso (1, 2, 7) <i>Spaghettone "Armando" cacio e pepe and red prawns tartare</i>	22
La Linguina "Armando" all'astice e piselli (1, 2) <i>"Armando" Linguina with lobster and peas</i>	32
Spaghetti chitarra "Armando" con granchione, pomodoro fresco e basilico (1, 2) <i>Spaghetti chitarra "Armando"; spider crab, fresh tomato and basil</i>	19
Fregola in rosso con frutti di mare (1, 3, 7) <i>Fregola in red with mixed seafood</i>	22
Gnocchi di patate fatti in casa, cozze e fiori di zucca (1, 2, 7) <i>Home made potato gnocchi, mussels and zucchini flowers</i>	16
Cre moso di carote tiepido al sentore di zenzero (V) <i>Creamy lukewarm carrots soup with a hint of ginger</i>	12

# Osteria del Forte

## I SECONDI

Eur

### MAIN COURSES

<b>Pesce al sale con contorno di verdure grigliate (4)</b> <i>Salt coated and oven baked fish served with vegetables</i>	<b>60</b> ( per 2 persone) ( for two people)
<b>Gran fritto misto di calamari, gamberi e scampi con salsa agrodolce (1,2,14)</b> <i>Mixed fried seafood selection of squid, prawns and langoustine served with sweet and sour sauce</i>	<b>28</b>
<b>Tagliata di tonno rosso, fagiolini, pomodorino datterino e polvere di olive nere (4)</b> <i>Sliced bluefin tuna, green beans, plum tomatoes and black olive powder</i>	<b>24</b>
<b>Spezzatino di rana pescatrice con crema di piselli, menta e cipolla rossa in agrodolce (4)</b> <i>Monkfish stew with pea cream, mint and sweet and sour red onion</i>	<b>24</b>
<b>Petto di pollo, riso al vapore e salsa al curry (7)</b> <i>Chicken breast with curry sauce and steamed rice</i>	<b>15</b>
<b>Orecchio d'elefante con patate al forno e pomodorini confit (9)</b> <i>Schnitzel with roasted potatoes and tomato confit</i>	<b>28</b>
<b>Fiorentina al Barbeque 1Kg servita con patate al forno e (1, 3) verdure grigliate</b> <i>1Kg Florentine steak served with baked potatoes and grilled vegetables</i>	<b>60</b> ( per 2 persone) ( for two people)
<b>Filetto di manzo con caponata di verdure (6, 11)</b> <i>Beef tenderloin with vegetable caponata</i>	<b>30</b>
<b>Contorni</b> <i>Side dishes</i>	<b>7</b>

# Osteria del Forte

## PER I PIÙ PICCOLI

Eur

*FOR CHILDREN*

**Mozzarella e pomodoro (7)**  
*Mozzarella and tomato*

10

**Prosciutto crudo 24 mesi**  
*Cured ham 24 months*

11

**Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro fresco (1, 7) (V)**  
*Ravioli with ricotta and spinach with fresh tomato sauce*

12

**Piccole penne al pesto genovese fatto in casa (1, 8) (V)**  
*Small penne pasta with home made Genoese pesto*

11

**Filetto di pescato del giorno alla griglia con verdure miste (4)**  
*Grilled fish fillet of the day with mixed vegetables*

12

**Cotoletta di pollo con patate fritte (1, 3)**  
*Chicken schintzel with french fries*

12

# Osteria del Forte

## I DESSERT

Eur

### *DESSERTS*

<b>Panna cotta alla vaniglia, salsa ai frutti rossi e crumble al burro (1, 3, 7)</b> <i>Vanilla panna cotta, red fruit sauce and butter crumble</i>	<b>8</b>
<b>Classico tiramisù (1, 3, 7)</b> <i>Classic tiramisù</i>	<b>8</b>
<b>Cheesecake e salsa alle fragole o cioccolato (1, 3, 7)</b> <i>Cheesecake and strawberry or chocolate sauce</i>	<b>8</b>
<b>Crème brulée agrumi e bacche di vaniglia (1, 3, 7, 8)</b> <i>Citrus fruits and vanilla bean crème brulée</i>	<b>8</b>
<b>Tagliata di frutta mista (V)</b> <i>Mixed fruit slices</i>	<b>11</b>
<b>Seadas con miele millefiori (1, 3, 7)</b> <i>Seadas with wildflower honey</i>	<b>10</b>

# 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 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.*