

Osteria del Forte

MENU

Osteria del Forte

GLI ANTIPASTI

Eur

APPETIZERS

Uovo in croccante, spuma di parmigiano, rucola e gocce di balsamico (V) (1, 3, 7) <i>Crispy egg, parmesan foam, rocket and drops of balsamic</i>	15
Tentacolo di polpo fritto con salsa pizzaiola, capperi in fiore e maionese di soya (1, 3, 6) <i>Fried octopus tentacle with pizzaiola sauce, flowering caper and soya mayonnaise</i>	20
Cappasanta arrosto, soffice di finocchio e riso nero soffiato (1, 7) <i>Roasted scallop, soft fennel and puffed black rice</i>	22
Carpaccio di Gambero Rosso con insalata di agrumi e maionese al lime (2, 3) <i>Raw red prawn "carpaccio" with citrus salad and lime mayonnaise</i>	28
Carciofo ripieno con fonduta di casizolu e tartufo nero (7) <i>Stuffed artichoke with casizolu cheese fondue and black truffle</i>	23
La classica tartare di manzo condita e servita al tavolo (3) <i>The classic beef tartare seasoned and served at the table</i>	18
Arancino di riso alla campidanese in crosta di carasau e spuma di mozzarella (1,7) <i>Campidanese style rice ball in carasau crust and mozzarella foam</i>	16
Degustazione dei cinque antipasti dell'Osteria del Forte a centro tavola (1, 2, 3, 6, 7) Tentacolo di polpo, cappasanta arrosto, carpaccio di gambero, carciofo ripieno, arancino di riso <i>Tasting of the five appetizers of the 'Osteria del Forte' at the center of the table Fried octopus tentacle, roasted scallop, raw red prawn "carpaccio", stuffed artichoke, campidanese style rice ball</i>	50 (a persona) (per person)

Osteria del Forte

I PRIMI

Eur

STARTERS

Spaghettone cacio e pepe con tartare di gambero rosso (1, 2, 7)
Spaghettone with cheese and pepper sauce with red prawn tartare

26

Fagotello alla carbonara con guanciale croccante (1, 3, 7)
Fagotello dumpling carbonara with crispy bacon

23

Risotto mantecato al parmigiano e carpaccio di wagyu (7)
Creamy parmesan risotto and wagyu carpaccio

34

Tagliolino di pasta fresca, ricci e asparagi croccanti (1, 3, 14)
Fresh pasta tagliolini, sea urchins and crunchy asparagus

18

Pasta patate e lenticchie (V) (1, 9)
Pasta, potato and lentils

14

Linguina all'astice con la sua bisque (1, 2, 9)
Lobster linguine with its bisque sauce

32

Osteria del Forte

I SECONDI	Eur
<i>MAIN COURSES</i>	
Filetto di manzo alla Rossini (7) <i>Beef fillet Rossini style</i>	40
Orecchio d'elefante con patate al forno e pomodorini confit (1, 3) <i>Veal schnitzel with roasted potatoes and tomato confit</i>	28
Pescato in crosta di sale e selezione di verdure grigliate (3,4) <i>Salt coated and oven baked fish served with grilled vegetables</i>	65 (per 2 persone) (for two people)
Tagliata di petto di pollo con riso basmati e salsa senape (1, 8) <i>Sliced chicken breast with basmati rice and mustard sauce</i>	18
Terrina di guancia di vitello gratinata al midollo, purea di patate e pinzimonio di verdure (7) <i>Terrine of veal cheek gratinated with bone marrow, mashed potato and vegetable</i>	24
Gran fritto dell'Osteria con calamari, gamberi e scampi (1, 2, 14) <i>Fried seafood selection with squid, prawns and langoustine</i>	35
Bocconcini di baccalà in guazzetto di mitili e broccoli croccanti (4, 9, 12) <i>Cod bites in shell fish stew and crunchy broccoli</i>	22
Tomahawk al Barbeque, a partire da 1 kg, servita con patate al forno e verdure grigliate (1) <i>Barbeque tomahawk, starting from 1 kg, served with baked potatoes and grilled vegetables</i>	80
Contorni <i>Side dishes</i>	8
Percorso degustazione Mare* <i>Sea food tasting Menu</i>	90
Percorso degustazione Terra* <i>Meat tasting Menu</i>	80
Percorso degustazione misto* <i>Mixed tasting Menu</i>	85

* Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio
Please inform us of any food allergies not to create any discomfort

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 alla griglia con verdure miste (4)
Grilled fish fillet with mixed vegetables

12

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

12

Osteria del Forte

IDOLCI	Eur
<i>DESSERTS</i>	
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>	8
Classico tiramisù (1, 3, 7) <i>Classic tiramisù</i>	8
Cheesecake e salsa alle fragole o cioccolato (1, 3, 7) <i>Cheesecake and strawberry or chocolate sauce</i>	8
Crème brûlée agrumi e bacche di vaniglia (1, 3, 7, 8) <i>Citrus fruits and vanilla bean crème brûlée</i>	8
Tagliata di frutta mista (V) <i>Mixed fruit slices</i>	11
Seada con miele millefiori (1, 3, 7) <i>Seada with wildflower honey</i>	10
Fruttini Frutta ripiena di gelato e sorbetto selezionato in base alla stagionalità (7,8) <i>Little Fruits</i> <i>Fruit filled with ice cream and sorbets selected according to the season</i>	18
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	5

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.