

# Osteria del Forte

MENU

# Osteria del Forte

## GLI ANTIPASTI

Eur

### APPETIZERS

La classica tartare di manzo condita e servita al tavolo (3)

22

*The classic beef tartare seasoned and served at the table*

Cremoso di patate tartufate con uovo in camicia, pop corn di quinoa e tartufo nero (V) (3, 7)

26

*Truffled potato cream with poached egg, quinoa popcorn, and black truffle*

Cavolfiore arrosto con melassa all'arancio, pomodoro confit e olive taggiasche (V)

15

*Roasted cauliflower with orange molasses, confit tomatoes, and Taggiasca olives*

Carpaccio di wagyu con insalata di funghi champignon

85

*Wagyu carpaccio with champignon mushroom salad*

Tartare di gambero rosso su crema di topinambur e chips di guanciale (2, 7)

25

*Red prawn tartare on Jerusalem artichoke cream and bacon chips*

Ghiottonerie dell'Osteria (selezione di quattro antipasti a centro tavola)\*

60

*Osteria delicacies (selection of four starters at the center of the table)*

\* 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

## I PRIMI

Eur

### STARTERS

|                                                                                                                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Spaghettone cacio e pepe con tartare di gambero rosso (1, 2, 7)<br><i>Spaghettone with cheese and pepper sauce with red prawn tartare</i>                                                                  | 28 |
| Linguina all'astice con la sua bisque (1, 2, 9)<br><i>Lobster linguine with its bisque sauce</i>                                                                                                           | 35 |
| Tortello di baccalà mantecato, funghi shiitake, pomodorino disidratato e gel di prezzemolo (V) (1, 3, 4, 7)<br><i>Creamed cod tortello, shiitake mushrooms, dehydrated cherry tomatoes and parsley gel</i> | 24 |
| Cremoso di porri e patate con crostini croccanti (V) (1)<br><i>Creamy leek and potato soup with crispy croutons</i>                                                                                        | 18 |
| Paccheri ai due pomodori con basilico e scaglie di parmigiano (V) (1)<br><i>Paccheri with two tomatoes, basil and parmesan shavings</i>                                                                    | 20 |
| Vellutata di ceci e maggiorana, con cozze, ricciolo di calamaro, pomodorini, terra di olive (4, 14)<br><i>Cream of chickpeas and marjoram, with mussels, squid curls, cherry tomatoes, olive oil</i>       | 23 |

\* 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

## I SECONDI

Eur

### MAIN COURSES

**Filetto di manzo al ragù di funghi misti e riduzione di demi-glace (7)**  
*Beef fillet with mixed mushroom ragù and demi-glace reduction*

35

**Orecchio d'elefante con patate al forno e pomodorini confit (1, 7)**  
*Veal schnitzel with roasted potatoes and tomato confit*

30

**Pesce in crosta di sale e selezione di verdure grigliate (3,4)**  
*Salt coated and oven baked fish served with grilled vegetables*

65  
( per 2 persone)  
( for two people)

**Gran fritto dell'Osteria con calamari, gamberi e scampi (1, 2, 14)**  
*Fried seafood selection with squid, prawns and langoustine*

35

**Fiorentina, servita con patate al forno e verdure grigliate ( 1 )**  
*T-Bone steak, served with baked potatoes and grilled vegetables*

60  
(al kg)  
(per kg)

**Terrina di guancia con pure di patate (7, 9)**  
*Cheek terrine with mashed potatoes*

25

**Zuppa di pesce di scoglio (2, 4, 14)**  
*Rock fish soup*

25

**Contorni**  
*Side dishes*

8

**Percorso degustazione Mare\***  
*Sea food tasting Menu*

90

**Percorso degustazione Terra\***  
*Meat tasting Menu*

80

**Percorso degustazione misto\***  
*Mixed tasting Menu*

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 (V) (7)**

10

*Mozzarella and tomato*

**Prosciutto crudo 24 mesi**

12

*Cured ham 24 months*

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

12

*Ravioli with ricotta and spinach with fresh tomato sauce*

**Piccole penne al pesto genovese (V) (1)**

14

*Small penne pasta with Genoese pesto*

**Filetto di pesce alla griglia con verdure (4)**

14

*Grilled fish fillet with mixed vegetables*

**Cotoletta di pollo con patate fritte (1, 3)**

15

*Chicken schnitzel with french fries*

\* 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

## I DOLCI

Eur

### DESSERTS

**Panna cotta alla vaniglia, salsa ai frutti rossi e crumble al burro (1, 3, 7)**  
*Vanilla panna cotta, red fruit sauce and butter crumble*

8

**Classico tiramisù (1, 3, 7)**  
*Classic tiramisù*

8

**Cheesecake e salsa alle fragole o cioccolato (1, 3, 7)**  
*Cheesecake and strawberry or chocolate sauce*

8

**Crème brûlée agrumi e bacche di vaniglia (1, 3, 7, 8)**  
*Citrus fruits and vanilla bean crème brûlée*

8

**Tagliata di frutta mista (V)**  
*Mixed fruit slices*

11

**Seada con miele millefiori (1, 3, 7)**  
*Seada with wildflower honey*

10

**Frutta ripiena di gelato selezionato in base alla stagionalità (7, 8)**  
**Fruit filled with ice cream selected according to the season**

18

\* 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

## 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 Brasile (*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 .*