Osteria del Forte

MENU

Osteria del Forte

La nostra Filosofia

All'Osteria del Forte la cucina segue il ritmo delle stagioni e racconta il carattere autentico della Sardegna. Tradizione italiana e anima sarda si incontrano in una proposta fatta di ingredienti selezionati, sapori riconoscibili e ricette che valorizzano il territorio.

Piatti genuini e conviviali, ispirati alla cultura dell'Osteria, dove la qualità della materia prima è sempre protagonista.

Tecniche contemporanee, consistenze e dettagli raffinati arricchiscono ogni preparazione con equilibrio, nel pieno rispetto dell'identità del piatto.

Il risultato è una cucina sincera e accogliente, che unisce tradizione e innovazione, semplicità ed eleganza, celebrando il piacere del buon cibo e della convivialità.

Our Philosophy

At Osteria del Forte, our cuisine follows the rhythm of the seasons and reflects the authentic character of Sardinia. Italian culinary tradition and Sardinian heritage come together in a menu built around carefully selected ingredients, familiar flavours and recipes that celebrate the local territory. Authentic, convivial dishes inspired by the spirit of the traditional Osteria, where the quality of each ingredient takes centre stage.

Contemporary techniques, refined textures and thoughtful details enhance every preparation with balance and restraint, always respecting the true identity of the dish.

The resultis a warm and genuine dining experience that brings together tradition and innovation, simplicity and elegance, celebrating the pleasure of good food and shared moments around the table.

Osteria del Forte

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

		Eur
Muggine mantecato, cannolo croccante, maionese alla bottarga, polvere di cappero e cipolla rossa Creamed grey mullet, crispy cannolo, bottarga mayonnaise, caper powder and redonion 1, 4, 7		20
Insalata di polpo con verdurine e tartufo Octopus salad with vegetables and truffle 14		23
Bocconcino di manzo, crema di ricotta affumicata, olive e mandorla caramellata Beef morsel, smoked ricotta cream, olives and caramelized almond 6, 7, 8		18
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala e focaccina Parma prosciutto aged 24 months, buffalo mozzarella and focaccia 1, 3, 7		21
Carpaccio di filetto di manzo, ceci croccanti, pomodorini confit e crema di grana Beef fillet carpaccio, crispy chickpeas, confit cherry tomatoes and Grana cream 1, 7		24
Crudo dell'Osteria: 1 Gambero, 1 Scampo, 2 Ostriche, servito con gazpacho ai frutti rossi Osteria raw seafood selection: 1 Red Prawns, 1 Langoustine, 2 Oysters, served on dry ice with red fruit gazpacho 2, 14		30
Gambero rosso Red Prawn 2, 14	al pezzo each	10
Scampo Langoustine 2, 14	al pezzo each	10
Ostrica Oyster 14	al pezzo each	5
Ghiottonerie dell'Osteria (selezione di quattro antipasti a centro tavola) Osteria delicacies (selection of four starters at the center of the table) 3		55

Osteria del Forte

I PRIMI

STARTERS

	Eur
Spaghettone con crema al burro e acciughe, lime e caviale Spaghetti with butter and anchovy cream, lime and caviar 1, 4, 7	35
Linguina all'astice Linguina with lobster 1, 2, 9	35
Tagliolino di pasta fresca, arselle e bottarga Fresh tagliolino pasta with clams and mullet roe 1, 3, 4, 14	24
Risotto alla Campidanese di mare (cozze, seppie e calamaro), favette, finocchietto e zafferano Seafood Campidanese-style risotto (mussels, cuttlefish and squid), broad beans, wild fennel and saffron 2, 14	26
Mezza manica con crema al tuorlo d'uovo, pecorino e guanciale croccante Mezza manica with egg yolk cream sauce, pecorino and crispy guanciale 1, 3, 7	22
Tagliatella fresca, pomodoro fresco, basilico, Gran Campidano Fresh tagliatelle, fresh tomato, basil and Gran Campidano 1, 3, 7	22

Osteria del Forte

I SECONDI

MAIN COURSES

		Eur
Il pesce al sale dell' Osteria servito con salsa al Vermentino Osteria salt-crusted fish served with Vermentino sauce 3, 4, 7, 12		70
Frittura dell'Osteria: calamari, gamberi, sardina, darnetta di pesce, aioli e zucchina alla soia Osteria mixed fried seafood: calamari, prawns, sardines, sliced fish, aioli and soy-glazed zucchini 1, 2, 3, 4, 6, 14		35
Triglia alla livornese tonnata, rucola, salsa allo zenzero e brandy Livornese-style red mullet with tuna sauce, rocket and ginger-brandy sauce 3, 4, 7, 8		25
Tournedos di manzo, melanzana al forno con pomodoro fresco, timo e demi-glace Beef tournedos, baked eggplant with fresh tomato, thyme and demi-glace 7		35
Orecchio d'elefante dell'Osteria con maionese al limone, pomodoro confit e patate novelle Milanese-style veal cutlet with lemon mayonnaise, confit tomatoes and new potatoes 1, 3, 7		30
Filetto di ricciola, guazzetto di arselle, ceci e spinaci Amberjack fillet, with clams, chickpeas and spinach 4, 9, 14		26
Pescato del Giorno Catch of the Day 4	per Etto per hectogram	8

CONTORNI

SIDE DISHES

Pommes Chateau profumate all'aglio Garlic-scented chateau potatoes		10
Zucchine e pomodoro Camone al forno Oven-baked zucchini and Camone tomatoes		10
Spinacino ripassato al burro Baby spinach sautéed in butter 7		8

* 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

FOR CHILDREN

	Eur
Mozzarella e pomodoro Mozzarella and tomato 7	6
Prosciutto crudo 24 mesi 24-month aged prosciutto	9
Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro fresco Ricotta and spinach ravioli with fresh tomato sauce 1, 3, 7	10
Piccole penne al pesto genovese Mini penne with Genoese pesto 1	9
Filetto di pescato del giorno alla griglia con verdure Grilled catch of the day fillet with vegetables 4	10
Cotoletta di pollo con patatine fritte Chicken cutlet with French fries 1, 3	11
Tagliata di frutta di stagione Seasonal fruit platter	8

Osteria del Forte

I DESSERT

DESSERTS

	Eur
Panna cotta al caramello salato e nocciole Panna cotta with salted caramel and hazelnuts 5, 7	10
Sebadas al miele Sebadas with honey 1, 3, 7	12
Tiramisù Tiramisu 1, 3, 7, 8	10
Tagliata di frutta fresca Assorted fresh fruit	12
Sard Cake: ricotta di capra, agrumi e ciliegie Sard Cake: goat's milk ricotta, citrus fruits and cherries 1, 7	10
Frutta ripiena di gelato selezionato in base alla stagionalità Fruit stuffed with ice cream selected according to the season 7	18

Osteria del Forte

Eur

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

OUR TASTINGS

Degustazione mare 85
Seafood tasting Menu
2, 14

Degustazione terra 75
Land tasting Menu
9, 12

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

SO_2 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'attivita' 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.