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
Tartare di fassona piemontese, macinata al guéridon, crema di tuorlo marinato, polvere di acciughe e capperi, terra di olive, tabasco e senape Piedmontese fassona beef tartare, minced table side, cured egg yolk cream, anchovy and caper powder, olive crumble, tabasco and mustard 4, 10, 11		29
Muggine mantecato, cannolo croccante, crema di pecorino e zafferano, olive e cavolfiore in agrodolce Whipped mullet, crispy cannolo, pecorino and saffron cream, olives and sweet-and-sour cauliflower 1, 4, 7		22
Insalata di polpo croccante alla polenta, purè di patate affumicate, paprika dolce e maionese al limone Crispy octopus with polenta, smoked potato purée, sweet paprika and lemon mayonnaise 1, 3, 14		25
Zuppa di cipolla gratinata, con pistoccu ogliastrino e casizolu Gratinated onion soup with Ogliastra pistoccu bread and casizolu di Santu Lussurgiu cheese 1,7		14
Carpaccio di manzo, rucola, Gran Campidano e crema di pomodoro Beef carpaccio, rocket, Gran Campidano cheese and tomato cream 1, 7		26
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala e focaccina Parma prosciutto aged 24 months, buffalo mozzarella and focaccia 1, 3, 7		23
Croccante di civraxiu, gambero rosso crudo e crema di lardo Crispy civraxiu bread, raw red prawn and lard cream 1, 2, 7		25
Parmigiana di melanzane, terra di olive e salsa allo zafferano Eggplant parmigiana, olive crumble and saffron sauce 7		18
Ghiottonerie dell'Osteria (selezione di quattro antipasti a centro tavola) Osteria delicacies (selection of four starters at the center of the table) 3		55
Gambero rosso Red prawn 2, 14	al pezzo each	8
Scampo Langoustine 2, 14	al pezzo each	8
Ostrica Oyster 14	al pezzo each	6

* Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio

Please inform us of any food allergies not to create any discomfort

Vegetariano e vegano
Vegetarian and vegan

Senza glutine
Gluten free

Osteria del Forte

I PRIMI

STARTERS

	Eur
Linguina Armando all'astice Armando linguina with lobster 1, 2, 9	35
Spaghettone Armando arselle e bottarga Armando spaghettone with clams and mullet roe 1, 4, 14	26
Fregula mantecata alle cozze, vellutata di zucca arrostita e pecorino Creamy fregula with mussels, roastedpumpkinvelouté and pecorino cheese 1, 7, 14	24
Risotto alla campidanese di mare (seppia e il suo nero, cozze e calamari), favette, finocchietto e zafferano Seafood Campidanese-style risotto (cuttlefish and its ink, mussels and squid), broad beans, wild fennel and saffron 2, 14	28
Zuppetta di cannellini, seppia, pomodorini confit, 'nduja e cime di broccolo Cannellini bean soup, cuttlefish, confit cherry tomatoes, 'nduja and broccoli 14	22
Tagliatella fresca, pomodoro fresco, basilico, Gran Campidano Fresh tagliatelle, fresh tomato, basil and Gran Campidano 1, 3, 7	22
Mezze maniche Armando alla norcina, funghi porcini e pepe Armando mezze maniche pasta Norcia-style with porcini mushrooms and blackpepper 1	24
Pappardelle alla Bolognese Pappardelle with Bolognese ragù 1, 3, 9	22

* 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

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, darnetta di pesce, zucchina alla soia e maionese al limone Osteria mixed fried seafood: calamari, prawns, sliced fish, soy-glazed zucchini and lemon mayonnaise 1, 2, 3, 4, 6, 14		35
Cassola cagliaritana con calamaro, pesce, cozze, polpo, gambero, arselle, anguilla e crostone di pane leggermente piccante Cagliari-style fish soup with squid, fish, mussels, octopus, prawn, clams, eel and mildly spicy toasted bread 1, 2, 4, 9, 14		26
Filetto di ricciola alla mediterranea in guazzetto di pomodoro, capperi e olive Mediterranean amberjack fillet in a light tomato, caper, and olive broth 4, 9		28
Pescato del giorno Catch of the day 4	per Etto per hectogram	8
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		32
Filetto di manzo con pommes chateau e demi-glace Beef fillet with château potatoes and demi glace sauce		35

Gli affumicati alla griglia serviti con campana e affumicatura al rosmarino, timo e ginepro, per conferire un sapore unico e mediterraneo

Grilled smoked specialties, served under a cloche with rosemary, thyme and juniper smoke for a distinctive Mediterranean flavour

Tagliata di entrecôte di Fassona piemontese Sliced Piedmontese Fassona entrecôte 1		35
Su caboniscu di Morgongiori – Galletto ruspante cotto a bassa temperatura, profumato al limone Su caboniscu from Morgongiori – Free-range cockerel slow-cooked at low temperature with lemon and garlic 1		27

* 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

CONTORNI
SIDE DISHES

Eur

Pommes Chateau profumate all'aglio 10
Garlic-scented chateau potatoes
1

Bieta ripassata all'aglio 10
Sautéed Swiss chard with garlic

Bouquet autunnale di verdure alla griglia 10
Autumn selection of grilled vegetables

* 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, pirichittus de bentu e crema alla liquirizia (oppure frutti di bosco e fragola) Panna cotta, pirichittus de bentu and liquoricecream (or mixedberries and strawberry) 1, 7, 12	10
Tiramisù Tiramisu 1, 4, 7	10
Tagliata di frutta fresca Selection of sliced fresh fruit	14
Tris di mini seadas servite con selezione di miele Trio of mini seadas served with a selection of honey 1, 7	18
Tartufo di Pizzo Calabro con crema chantilly alla vaniglia e crumble alla cannella Pizzo Calabro chocolate truffle with vanilla chantilly cream and cinnamon crumble 3, 7, 8	15
Fruttini ripieni di gelato Fruit-shaped gelato bites 7	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

Senza glutine

Gluten free

Osteria del Forte

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

OUR TASTINGS

	Eur
Degustazione mare Seafood tasting Menu 2, 14	85
Degustazione terra Land tasting Menu 9, 12	75

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 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.***