



OSTERIA
DA FIORELLA
by MAX MARIOLA

ANTIPASTI

CARCIOFO ALLA GIUDIA (7) 9

Carciofo romanesco fritto, Pecorino Romano, mentuccia

POLPETTE DI MANZO CON FONDUTA CACIO E PEPE (7) 9

Carne di manzo, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, pepe nero macinato, limone

TRIPPA FRITTA, MENTA E PECORINO (7) 10

Trippa fritta, menta, Pecorino Romano

BRUSCHETTA DATTERINI E LUPINI (1,13) 10

Pane cafone abbrustolito, pomodori Datterini rossi, vongole lupino, aglio, basilico fresco

BRUSCHETTA BURRATA, ALICI E POMODORINI (1,4,7) 12

Pane cafone abbrustolito, burrata, alici, Pomodorini rossi, basilico fresco

INSALATA DI CALAMARI, ZUCCHINE E SALSA DI ACCIUGHE (4,14) 12

Calamari* all'Insalata, salsa di acciughe, zucchine, mentuccia, olio EVO

PORCHETTA, FOCACCIA BIANCA E CICORIA (1) 9

Porchetta di Ariccia IGP, pizza bianca romana, cicoria ripassata, aglio, olio EVO

MORTADELLA, FOCACCIA BIANCA E STRACCIATELLA (1) 9
Mortadella, pizza bianca romana, stracciatella, olio EVO

PRIMI PIATTI

CARBONARA (1,3,7) 14
Spaghetto di pasta fresca, guanciale, uova,
Pecorino Romano, pepe nero

CACIO E PEPE (1,3,7) 14
Spaghetto di pasta fresca, Pecorino Romano,
pepe nero, limone

AMATRICIANA (1,3,7) 14
Maccheroncini di pasta fresca, sugo di pomodoro,
guanciale, Pecorino Romano, pepe nero

FIORI DI ZUCCA E LUPINI (1,3,7,13) 18
Spaghetto di pasta fresca, fiori di zucca,
vongole lupino, pane croccante, basilico

COZZE E PECORINO (1,7,14) 16
Spaghetto di pasta fresca, cozze, Pecorino Romano,
pomodorini Datterini, basilico, aglio, peperoncino,
olio EVO

SPAGHETTI AL POMODORO (1,3,7) 16
Spaghetto di pasta fresca, pomodoro fresco,
pomodoro arrostito, Parmigiano Reggiano,
basilico fresco, olio EVO

Ogni primo piatto è mantecato con Pecorino Romano DOP, come da ricetta dello Chef.

SECONDI PIATTI

POLLO ALLA CACCIATORA IN BIANCO (9) 14
Petto di pollo, sedano, cipolla, aglio, aromi, olio EVO

FETTINA PANATA (1,3,7)	13
Fettina di carne di vitello con pane aromatizzato, uova, pangrattato, farina, Parmigiano Reggiano	
VITELLA ALLA FORNARA	16
Vitello al forno, aglio, alloro, rosmarino, sale, pepe nero, Olio EVO	
BACCALÀ ALLA ROMANA (4)	18
Baccalà, pomodoro, cipolla, uva passa, basilico, olio EVO	
PARMIGIANA MAX (1,3,7)	13
Melanzane viola, pangrattato, uova, Parmigiano Reggiano, stracciatella di bufala, salsa di pomodoro, basilico	

CONTORNI6

PATATE CROCCANTI FATTE IN CASA	FAGIOLINI ALL’INSALATA
INSALATA VERDE E POMODORI	ZUCCHINE FRITTE E MENTA
CICORIA	

DOLCI E FRUTTA

TIRAMIMAX (1,3,7)	7
MILLEFOGLIE RICOTTA E VISCIOLE (1,3,7)	8
Pasta sfoglia caramellata, ricotta di pecora, zucchero, vaniglia e confettura di visciole	
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA	7
CON FRUTTA CARAMELLATA (7)	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA	8
Tortino tiepido al cioccolato con cuore morbido e crema inglese alla vaniglia (1,4,7)	

VINI ROSSI⁽¹²⁾

CHIANTI	FRESCOBALDI	22
FLO' CESANESE IGP	IMPERATORI	18
AGLIANICO DOC	NATIV	18
MOIO 57	MOIO	32
MADONNELLA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP	PASETTI	30
RHUIT HORA BOLGHERI DOC ROSSO	CACCIA AL PIANO	45
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	FRESCOBALDI	90
TAURASI DOCG RISERVA	MASTROBERARDINO	95
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO	TOMMASI	90
CACCIA AL PIANO BOLGHERI DOC SUPERIORE	CACCIA AL PIANO	140

VINI BIANCHI⁽¹²⁾

FALANGHINA DOC	NATIV	18
FIANO DOC	NATIV	27
FLO' FRASCATI DOC	IMPERATORI	18
PINOT GRIGIO	KETTMEIR	30
TRAMONTI BIANCO	TENUTA SAN FRANCESCO	35

SAUVIGNON	KETTMEIR	35
PRESTIGE LUGANA DOC	CÀ MAIOL	32
ANFORA FRASCATI DOC	IMPERATORI	30
GEWÜRZTRAMINER	MACH	30
CHARDONNAY	JERMANN	40
VINNAE RIBOLLA GIALLA	JERMANN	40
VINO ROSSO AL CALICE (12) 5	VINO BIANCO AL CALICE (12) 5	

VINI ROSÉ (12)

CERASUOLO D’ABRUZZO DOC	MARRAMIERO	22
NEGROAMARO PUGLIA IGT	MASSERIA SURANI	25
“GEMMA” LAGREIN DOC	SAN LEONARDO	30

BOLLICINE (12)		
JEIO PROSECCO BRUT	BISOL	22
SPUMANTE BRUT FRASCATI DOC	CANTINE S. MARCO	25
MAXIMUM ROSÉ BRUT	FERRARI	60
BRUT TRENTO	FERRARI	60
CUVÉE PRESTIGE BRUT	CA’ DEL BOSCO	70
CAMPAGNE “R DE RUINART” BRUT	RUINART	150

VINO ROSSO AL CALICE (12) 5	VINO BIANCO AL CALICE (12) 5
-----------------------------	------------------------------

BEVANDE

ACQUA	2,7
PEPSI	3,5
7 UP LEMON LIME	3,5
MIRINDA ARANCIATA	3,5
CHINOTTO	3,5
ESTATHÉ	3,5

BIRRA

FLEA 33cl (1,12)

ALLA SPINA	5,5
BIONDA	6,5
BIANCA	6,5
ROSSA	6,5
IPA	6,5

LIQUORI

LIMONCELLO	4
VECCHIO AMARO DEL CAPO	5
JÄGERMEISTER	5
GRAPPA "NARDINI" BIANCA	4
GRAPPA "NARDINI" RISERVA	5
SPRITZ (12) Prosecco, Aperol/Campari, soda	7
LIMONCELLO SPRITZ (12) Prosecco, limoncello, soda	7
COPERTO	2,5
CAFFÈ	2
CAFFÈ DECA	2,5



LEGENDA ALLERGENI: 1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi e prodotti derivanti; 2. Crostacei e prodotti a base crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base lupini; 14. Molluschi e prodotti a base molluschi.

Gentile Cliente, allo scopo di ottemperare a quanto previsto dal regolamento dell’Unione Europea 1169/2011, secondo cui è necessario indicare l’eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, Vi preghiamo di rivolgervi al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.

Qui serviamo acqua di qualità a km0 “ACQUA POTABILE TRATTATA” Ai sensi del D.L n. 181 del 23/06/2023 e DL 231 del 15/12/2017. Il sistema di affinaggio mediante microfiltrazione è conforme ai massimi requisiti igienici: Aut. Ministeriale n.400.4/18.10/A1160

*La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a rivolgersi allo staff per le informazioni relative al prodotto.