



OSTERIA
DA FIORELLA
by MAX MARIOLA

STARTERS

MAX PARMIGIANA ^{*(1,3,7)}	8
Fried Eggplant, Eggs, Breadcrumbs, Tomato Sauce, Buffalo Stracciata, Basil, EVO Oil	
FIORI DI ZUCCA (3PZ) ^{*(1,4,7)}	9
Zucchini Flowers Stuffed with Fiordilatte and Anchovies	
SUPPLÌ ^{*(1,3,7)}	4
Rice, Tomato Sauce, Eggs, Breadcrumbs, Fiordilatte, Rice Flour, Black Pepper, Parmigiano Reggiano, Basil	
POLPETTE DI ARROSTO CON FONDUTA CACIO E PEPE ^{*(7)}	8
Beef, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, Freshly Ground Black Pepper, Lemon	
TRIPPA FRITTA AL POMODORO ^{*(1,7)}	8
Fried Tripe in Tomato Sauce, Rice Flour, Pecorino Romano	
	10
BRUSCHETTA DATTERINI E LUPINI ^{*(1,14)}	
Toasted Rustic Bread, Red Datterino Tomatoes, Lupini Clams, Garlic, Fresh Basil	
	12
INSALATA DI CALAMARI, ZUCCHINE E SALSA DI ACCIUGHE ^{*(4,14)}	
Marinated Calamari, Anchovy Sauce, Zucchini, Pennyroyal Mint, EVO Oil	
	14
ZUPPETTA DI COZZE ALLA ROMANA ^{*(1,7,14)}	
Mussels, Yellow and Red Datterino Tomatoes, Pecorino Romano, Toasted Bread Croutons	

FIRST COURSES

CARBONARA ^{*(1,3,7)}	12
Spaghetti Homemade, Guanciale, Eggs, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper	
GRICIA ^{*(1,7)}	12
Rigatone Homemade, Guanciale, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper	
CACIO E PEPE ^{*(1,7)}	12
Spaghetti Homemade, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper, Lemon	
AMATRICIANA ^{*(1,7)}	12
Rigatone Homemade, Tomato Sauce, Guanciale, Pecorino Romano Cheese, Black Pepper	
FIORI DI ZUCCA E LUPINI ^{*(1,4,14)}	16
Spaghetti Homemade, Zucchini Flowers, Lupini Clams, Crispy Anchovy Bread, Basil, EVO Oil	
COZZE E PECORINO ^{*(1,7,14)}	16
Spaghetti Homemade, Mussels, Pecorino Romano Cheese, Cherry Tomatoes, Lemon, Basil, EVO Oil	
SPAGHETTI AL POMODORO ^{*(1,7)}	12
Spaghetti Homemade, Fresh Tomato, Roasted Tomato, Parmigiano Reggiano, Fresh Basil, EVO Oil	

MAIN COURSES

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{*(1)}	14
Veal Slice with Rice Flour, Prosciutto Crudo, Sage, EVO Oil	
FETTINA PANATA ^{*(1,3,7)}	
Veal Slice with Berbed Bread, Eggs, Breadcrumbs, Flour, Parmigiano Reggiano Cheese	
FETTINA IN PADELLA	
Veal Slice, Garlic, Rosemary, Salt, Black Pepper, EVO Oil	
BACCALÀ ALLA ROMANA ^{*(4)}	
Salt Cod, Tomato, Onion, Raisins, Basil, EVO Oil	

INSALATA MAX ^{*(4,14)}
Iceberg Lettuce, Tomato, Zucchini, Calamari, Mussels,
Black Olives, Lemon, EVO Oil

PINSA

14

PORCHETTA E CICORIA ^{*(1)}
Roman-Style White Pizza, Porchetta di Ariccia IGP,
Sautéed Chicory, Chili Pepper, Garlic, EVO Oil

MORTADELLA E STRACCIATELLA ^{*(1,7)}
Roman-Style White Pizza, Mortadella, Buffalo Stracciatella,
EVO Oil

POMODORO ^{*(1,7)}
Roman-Style White Pizza, Fresh Tomato,
Parmigiano Reggiano, Basil, EVO Oil

SIDE DISHES

6

- FRIED POTATOES

GREEN SALAD

MIXED SALAD
- GREEN BEANS SALAD

FRIED ZUCCHINI, MINT

SAUTÉED CHICORY

DESSERTS & FRUIT

6

- TIRAMIMAX ^{*(1,3,7)}

CHOCOLATE CAPRESE
CAKE WITH CRÈME
ANGLAISE ^{*(3,7,8)}
- STRAWBERRIES AND CREAM
^{*(7)}

MILLEFEUILLE WITH RICOTTA
AND SOUR CHERRIES ^{*(1,3,7)}

COVER CHARGE	2,5	WATER 50cl	2,7
COFFEE	2		

RED WINES^{*(12)}

CHIANTI	FRESCOBALDI	15
FLO' CESANESE IGP	IMPERATORI	18
LE FOGLIE AGLIANICO IGP	DON ANDREA	18
MOIO 57	MOIO	22
MADONNELLA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP	PASETTI	24
MATTODÀ IRPINIA DOC CAMPI TAURASINI	FONZONE	35
RHUIT HORA BOLGHERI DOC	CACCIA AL PIANO	45
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	BERSANO	50
SCORZAGALLINE TAURASI DOCG RISERVA	FONZONE	70
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO	ZENATO	90
CACCIA AL PIANO BOLGHERI DOC SUPERIORE	CACCIA AL PIANO	130
KAPNIOS AGLIANICO BENEVENTANO IGT	MASSERIA FRATTASI	140

WHITE WINES^{*(12)}

I PONTI FALANGHINA IGP	DON ANDREA	16
LE PIETRE FIANO	DON ANDREA	18
FLO' FRASCATI DOC	IMPERATORI	18

PINOT GRIGIO	KETTMEIR	24
TRAMONTI BIANCO	TENUTA SAN FRANCESCO	28
SAUVIGNON	KETTMEIR	28
PRESTIGE LUGANA DOC	CÀ MAIOL	30
ANFORA FRASCATI DOC	IMPERATORI	30
GEWÜRZTRAMINER	ELENA WALCH	35
CHARDONNAY	JERMANN	40
VINNAE RIBOLLA GIALLA	JERMANN	40

SPARKLING WINES^{*(1,2)}

MAXIMUM ROSÉ BRUT	FERRARI	60
CUVÉE PRESTIGE BRUT	CA’ DEL BOSCO	70
CHAMPAGNE "R DE RUINART" BRUT	RUINART	150

COCKTAILS^{*(1,2)}

APEROL SPRITZ	Prosecco, Aperol, Soda	7
CAMPARI SPRITZ	Prosecco, Campari, Soda	7
LIMONCELLO SPRITZ	Prosecco, Limoncello, Soda	7
NEGRONI	Gin, Vermouth Rosso, Bitter	10
GIN TONIC	Gin, Tonic Water	10
VODKA TONIC	Vodka, Tonic Water	10

FLEA BEERS^{*(1,12)}

DRAFT 40cl	5,5	BLANCHE 33cl	6,5
------------	-----	--------------	-----

BLONDE 33cl6,5IPA 33cl6,5

LIQUORS^{*(1,3,7,12)}SOFT DRINKS

LIMONCELLO	3,5	PEPSI 33cl	3,5
MELONCELLO	3,5	PEPSI ZERO SUGAR 33cl	3,5
VECCHIO AMARO DEL CAPO	4	7 UP LEMON LIME 33cl	3,5
JÄGERMEISTER	4	MIRINDA ORANGE 33cl	3,5
GRAPPA "NARDINI" WHITE	4	CHINOTTO 33cl	3,5
GRAPPA "NARDINI" RISERVA	5	ESTATHÉ PEACH/LEMON 33cl	3,5

GLASSES & CARAFES^{*(12)}

RED WINE BY THE GLASS	5
WHITE WINE BY THE GLASS	5
CARAFE OF RED WINE WITH PERCOCHE PEACHES 1LT	18
CARAFE OF WHITE WINE WITH PERCOCHE PEACHES 1LT	18



^{*}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