



OSTERIA
DA FIORELLA
by MAX MARIOLA

ANTIPASTI

MAX PARMIGIANA *(1,3,7)	8
Melanzane Fritte, Uova, Pangrattato, Salsa di Pomodoro, Stracciata di Bufala, Basilico, Olio EVO	
FIORI DI ZUCCA (3PZ) *(1,4,7)	9
Fiori di Zucca Ripieni di Fiordilatte e Acciughe	
SUPPLÌ *(1,3,7)	4
Riso, Salsa di Pomodoro, Uova, Pangrattato, Fiordilatte, Farina di Riso, Pepe, Parmigiano Reggiano, Basilico	
POLPETTE DI ARROSTO CON FONDUTA CACIO E PEPE *(7)	8
Carne di Manzo, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, Pepe Nero Macinato, Limone	
TRIPPA FRITTA AL POMODORO *(1,7)	8
Trippa Fritta al Pomodoro, Farina di Riso, Pecorino Romano	
	10
BRUSCHETTA DATTERINI E LUPINI *(1,14)	
Pane Cafone Abbrustolito, Pomodori Datterini Rossi, Vongole Lupino, Aglio, Basilico Fresco	
	12
INSALATA DI CALAMARI, ZUCCHINE E SALSA DI ACCIUGHE *(4,14)	
Calamari all'Insalata, Salsa di Acciughe, Zucchine, Mentuccia, Olio EVO	
	14
ZUPPETTA DI COZZE ALLA ROMANA *(1,7,14)	
Cozze, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Pecorino Romano, Crostini di Pane	

PRIMI PIATTI

CARBONARA ^{*(1,3,7)}	12
Spaghetti di Pasta Fresca, Guanciale, Uova, Pecorino Romano, Pepe Nero	
GRICIA ^{*(1,7)}	12
Rigatone di Pasta Fresca, Guanciale, Pecorino Romano, Pepe Nero	
CACIO E PEPE ^{*(1,7)}	12
Spaghetti di Pasta Fresca, Pecorino Romano, Pepe Nero, Limone	
AMATRICIANA ^{*(1,7)}	12
Rigatone di Pasta Fresca, Sugo di Pomodoro, Guanciale, Pecorino Romano, Pepe Nero	
FIORI DI ZUCCA E LUPINI ^{*(1,4,14)}	16
Spaghetti di Pasta Fresca, Fiori di Zucca, Vongole Lupino, Pane Croccante alle Acciughe, Basilico, Olio EVO	
COZZE E PECORINO ^{*(1,7,14)}	16
Spaghetti di Pasta Fresca, Cozze, Pecorino Romano, Pomodorini, Limone, Basilico, Olio EVO	
SPAGHETTI AL POMODORO ^{*(1,7)}	12
Spaghetti di Pasta Fresca, Pomodoro Fresco, Pomodoro Arrostito, Parmigiano Reggiano, Basilico Fresco, Olio EVO	

SECONDI PIATTI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{*(1)}	14
Fettina di Carne di Vitello con Infarinatura di Riso, Prosciutto Crudo, Salvia, Olio EVO	
FETTINA PANATA ^{*(1,3,7)}	
Fettina di Carne di Vitello con Pane Aromatizzato, Uova, Pangrattato, Farina, Parmigiano Reggiano	
FETTINA IN PADELLA	
Fettina di Carne di Vitello, Aglio, Rosmarino, Sale, Pepe Nero, Olio EVO	

BACCALÀ ALLA ROMANA ^{*(4)}
Baccalà, Pomodoro, Cipolla, Uva Passa, Basilico,
Olio EVO

INSALATA MAX ^{*(4,14)}
Insalata Iceberg, Pomodoro Fresco, Zucchine, Calamari,
Cozze, Olive Nere, Limone, Olio EVO

PINSE

14

PORCHETTA E CICORIA ^{*(1)}
Pizza Bianca Romana, Porchetta di Ariccia IGP,
Cicoria Ripassata, Peperoncino, Aglio, Olio EVO

MORTADELLA E STRACCIATELLA ^{*(1,7)}
Pizza Bianca Romana, Mortadella, Stracciatella di Bufala,
Olio EVO

POMODORO ^{*(1,7)}
Pizza Bianca Romana, Pomodoro Fresco,
Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio EVO

CONTORNI

6

PATATE FRITTE
INSALATA VERDE
INSALATA MISTA

FAGIOLINI ALL’INSALATA
ZUCCHINE FRITTE E MENTA
CICORIA RIPASSATA

DOLCI E FRUTTA

6

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

FRAGOLE E PANNA ^{*(7)}

CAPRESE AL CIOCCOLATO
E CREMA INGLESE ^{*(3,7,8)}

MILLEFOGLIE CREMA
DI RICOTTA E VISCIOLE ^{*(1,3,7)}

COPERTO
CAFFÈ

2,5
2

ACQUA 50cl

2,7

VINI ROSSI^{*(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

VINI BIANCHI^{*(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

BOLLICINE^{*(12)}

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

COCKTAIL^{*(12)}

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, Acqua Tonica	10
VODKA TONIC	Vodka, Acqua Tonica	10

BIRRA FLEA^{*(1,12)}

ALLA SPINA 40cl	5,5	BIANCA 33cl	6,5
-----------------	-----	-------------	-----

LIQUORI^{*(1,3,7,12)}BEVANDE^{3,5}

LIMONCELLO	3,5	PEPSI 33cl	
MELONCELLO	3,5	PEPSI ZERO ZUCCHERI 33cl	
VECCHIO AMARO DEL CAPO	4	7 UP LEMON LIME 33cl	
JÄGERMEISTER	4	MIRINDA ARANCIATA 33cl	
GRAPPA "NARDINI" BIANCA	4	CHINOTTO 33cl	
GRAPPA "NARDINI" RISERVA	5	ESTATHÉ PESCA/LIMONE 33cl	

CALICI & CARAFFE^{*(12)}

VINO ROSSO AL CALICE	5
VINO BIANCO AL CALICE	5
CARAFFA DI VINO ROSSO CON PERCOCHE 1LT	18
CARAFFA DI VINO BIANCO CON PERCOCHE 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