



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

LUPINI (1,3,7,13) 18  
Spaghetto di pasta fresca, 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 DATTERINI E BASILICO (1,3,7) 16  
Spaghetto di pasta fresca, pomodoro fresco,  
pomodoro arrostito, Parmigiano Reggiano,  
basilico fresco, olio EVO

PASTA MISTA E CECI (1,4,7) 16  
Pasta mista con zuppeta cremosa di ceci, olio al  
rosmarino, mantecata al parmigiano, acciughe

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

## SECONDI PIATTI

---

- POLLO ALLA CACCIATORA (9)** 14  
Petto di pollo, pomodorini, olive, rosmarino, vino bianco, aglio, olio EVO
- FETTINA PANATA (1,3,7)** 13  
Fettina di carne di vitello con pane aromatizzato, uova, pangrattato, farina, Parmigiano Reggiano
- VITELLA ALLA FORNARA (9)** 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
- MELANZANA SAPORITA (1,3,7)** 13  
Melanzane viola, pangrattato, uova, Parmigiano Reggiano, stracciatella di bufala, salsa di pomodoro, basilico
- POLLO ALLA GRIGLIA (10)** 14  
Pollo scottato con salsa citronette e verdure grigliate
- BEEF SALAD (1,3,4,10)** 14  
Insalata iceberg, pomodori, olive taggiasche, bocconcini di manzo, uova, acciughe, cetrioli, cipolla, crostini di pane, limone, senape, miele

## **CONTORNI** 6

---

- PATATE CROCCANTI FATTE IN CASA**      **FAGIOLINI ALL'INSALATA**  
**INSALATA VERDE E POMODORI**      **ZUCCHINE FRITTE E MENTA**  
**CICORIA**

## **DOLCI E FRUTTA**

- TIRAMIMAX (1,3,6,7)** 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 CON FRUTTA CARAMELLATA (7)	7
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA	8
Tortino tiepido al cioccolato con cuore morbido e crema inglese alla vaniglia (1,3,7)	

## 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

## VINI ROSÉ<sup>(12)</sup>

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC	MARRAMIERO	22
NEGROAMARO PUGLIA IGT	MASSERIA SURANI	25
"GEMMA" LAGREIN DOC	SAN LEONARDO	30

## BOLLICINE<sup>(12)</sup>

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

## SOFT DRINKS

ACQUA 2,7

PEPSI 3,5

7 UP LEMON LIME 3,5

MIRINDA ARANCIATA 3,5

CHINOTTO 3,5

ESTATHÉ 3,5

## FLEA BEERS 33cl (1,12)

ALLA SPINA 5,5

BIONDA 6,5

BIANCA 6,5

ROSSA 6,5

IPA 6,5

## LIQUORS

LIMONCELLO 4

VECCHIO AMARO DEL CAPO 5

JÄGERMEISTER 5

GRAPPA "NARDINI" WHITE 4

GRAPPA "NARDINI" RISERVA 5

SPRITZ (12) 7

Prosecco,  
Aperol/Campari, soda

LIMONCELLO SPRITZ (12) 7

Prosecco, limoncello,  
soda

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.