

PER CHI INIZIA CONDIVIDENDO

Antipasto dell'Oste € 32
La selezione della casa con le nostre eccellenze da condividere tra due persone

Il tagliere del Gastronomo € 32
Una selezione di salumi, formaggi e sott'oli da condividere tra due persone



I FORMAGGI

I formaggi, eccellenze italiane da freschi ad erborinati € 18
Una selezione di quattro formaggi nazionali accompagnati da confetture, miele e mostarde

I formaggi, eccellenze dal mondo da freschi ad erborinati € 18
Una selezione di quattro formaggi nazionali ed esteri accompagnati da confetture, miele e mostarde

I formaggi vestiti - Una selezione di tre formaggi vestiti in purezza € 20

I formaggi da latteria - Una selezione di tre formaggi vaccini 100% da latteria € 14

i formaggi blu - Una selezione di quattro formaggi tra blu, erborinati e gorgonzola € 18

I pecorini - Una selezione di quattro formaggi pecorini di Roma e del resto d'Italia € 16

Fonduta di Raclette e casareccio ai cinque cereali € 10

Tomini del calciatore, noci Pecan e miele all'eucalipto € 12

I SALUMI

I salumi, eccellenza italiane - Una selezione mista di salumi da tutta Italia € 16

I salami - Una selezione di salami selezionati tra i migliori € 12

Mortadella IGP di Bologna € 12

Capocollo di Martina Franca € 14

Gran Fiocco di Zibello "Spigaroli" Corte Pallavicina € 14

Coppa di testa, citronette all'arancia, fiori di finocchio e olive Leccine condite € 12

Bresaola punta d'anca Paganoni e dressing al limone € 14

Girello di manzo marinato al Taurasi, parmigiano Vacche Rosse 30 mesi e misticanza € 14

Jamon de Belota 100% Esztremadura con pan y tomate 30gr € 15

MOZZARELLA DI BUFALA con:

• **Prosciutto di Parma Galloni** € 16
Etichetta ORO 30 mesi

• **Alici di Menaica** € 16

• **Pomodori datterini e cherri confit** € 14

• **Cime di rapa alla pugliese sott'olio** € 14

PROSCIUTTI BRADI AL COLTELLO

• **Nero di Nebrodi 30gr** € 12

• **Antiche razze Spigaroli 30gr** € 12

• **Cinta Senese 30gr** € 14

• **SELEZIONE DEI TRE 60gr** € 22

ANTIPASTI

Misto di sott'oli "I Contadini" € 12
Carciofi, broccoletti pugliesi, finocchi, puntarelle e peperoncini ripieni

Tris di gnocchi alla romana "Bottega Gamberoni" € 14
Con coda alla vaccinara - baccalà mantecato - cime di rapa e salsiccia

Polpette di bollito con salsa verde € 12
Polpette di stracotto di manzo panate e fritte accompagnate da una salsa a base di prezzemolo e mentuccia

Crocche' di baccala' e patate € 14
Morbide crocchette di baccalà mantecato e patate del Fucino con petali di cipolla rossa in agrodolce

Pallotte cacio e ova € 10
Classico della tradizione popolare con pecorino di Amatrice e salsa pomodoro e basilico

Fritto di broccoli alla romana € 10
Broccoli e cavolfiori fritti serviti su una crema di pecorino romano DOP

PRIMI

Spaghettoni pomodoro e basilico € 12
Spaghettoni monograno con salsa di pomodoro al basilico e pomodori datterini a pacchetelle

Aiutami a dire guanciale € 15
Mezze maniche di grano duro, guanciale reatino. Carbonara o Amatriciana.

Cannelloni ricotta e spinaci gratinati al forno € 14
Cannelloni di pasta fresca fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci, con un profumo di limone, salsa pomodoro e basilico e besciamella

Tortellacci chiusi a mano con brasato d'agnello € 18
Pasta fatta in casa ripiena di stracotto d'agnello al vino bianco, il loro fondo e salsa al pecorino

Tonnarelli "Bottega Gamberoni" con ragu' di polpo* e zafferano € 16
Tonnarelli al ragu' di polpo* mantecati con pecorino DOP su crema di patata allo zafferano

Fettuccine al ragu' di cortile € 16
Fettuccine fatte in casa con ragu' di pollo, anatra e coniglio cotto al tegame

Zuppa di legumi dei Presizi Slow Food € 18
Piccole eccellenze agricole, come il fagiolo tondo di Controne, i ceci di Cicerale o la cicerchia di Serra de Cunti si incontrano in una zuppa piena di tradizione

SECONDI

Coda di regola € 18
Coda di vitellone a lenta cottura con pomodoro, uvetta, pinoli e sedano

Capreccavoli € 24
Costine d'agnello fritte servite con insalata di cavoli croccanti su crema di cavolfiore

Tagliata di manzo nostrano € 24
Tagliata di manzetta maremmana con zucca arrosto e chips di cavolo nero

Guancia di maialino brasata al vino rosso € 20
Guancia di maialino brasata servita con purè di patate del Fucino e funghi di stagione saltati

Polpette al sugo € 16
Polpette di manzo con stracotto di pomodoro al basilico e scaglie di pecorino romano

Dalla pescheria ogni giorno € 24
Filetto di pescato del giorno, salsa ai limoni, millefoglie di patate e verdura a foglia all'agro

Involtini di verza € 14
Ripieni di riso basmati, pere e taleggio

CONTORNI

Patate rosse del Fucino al forno	€ 7
Verdura a foglie di stagione ripassata o all'agro	€ 6
Puntarelle con battuto di alici	€ 8
L'insalata piu' mista che la stagione ci offre	€ 8
Insalata di finocchi, arancia e olive	€ 8
CARCIOFI: alla giudia o alla romana (secondo la disponibilità del mercato)	€ 8

DOLCI DELLA CASA

Tiramisu' di mamma Isa	€ 7
Sacher cioccolato e pera	€ 7
Mont Blanc	€ 9
Torta di ricotta con composte del giorno / con salsa al cioccolato e nocciole pralinate	€ 8
Babà al Rhum con salsa allo zabaione, panna e frutti rossi	€ 9
Selezione del pasticciere Una selezione di pasticceria secca e fresca secondo la fantasia del nostro pasticciere	€ 8

VINI DOLCI

VINO E VISCIOLE VELENOSI QUERCIA NTICA <i>Lacrima - Visciole, 2020, Marche</i>	€ 6
STRADORA PASSITO QUARTICELLO <i>Malvasia, 2019, Emilia</i>	€ 8
PASSITO LA NUVALA DI PIE' <i>Moscato, 2020, Molise</i>	€ 7
JOSEPHINE ROUGE DE BARTOLI <i>Pignatello, 2019, Sicilia</i>	€ 8
MARSALA SUPERIORE DE BARTOLI <i>Grillo, 2017, Sicilia</i>	€ 8

'OSTE
CAVOUR

Il nostro è un menu che nasce dalla materia prima, dalla spesa quotidiana e dalla stagionalità del mercato. Un menu frutto dell'incontro con piccoli produttori che rappresentano l'eccellenza del territorio italiano.

Un menu che vi farà sentire a casa.

BUON APPETITO DA 'OSTE!

Coperto e pane 3€ | Servizio 15%

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati nel regolamento UE 1169/2011. La lista degli allergeni del nostro menù è consultabile in cassa.

* Il ristorante si avvale di sistemi di abbattimento della temperatura per il mantenimento delle catene del freddo ed il controllo delle cariche batteriche alimentari.