

'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!

PER CHI INIZIA CONDIVIDENDO

Antipasto dell'Oste

La selezione della casa: insalatina di bollito, zucchine alla scapece, crocchetta di baccalà, pallotte cacio e ova e alici fritte (min 2 persone)

€ 16,00

Il tagliere del Gastronomo

Una selezione di salumi, formaggi e sott'oli (min 2 persone)

€ 16,00



I FORMAGGI

I formaggi, eccellenze italiane da freschi ad erborinati

Una selezione di quattro formaggi nazionali accompagnati da confetture, miele e mostarde

€ 18,00

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

€ 14,00

I formaggi blu - Una selezione di quattro formaggi tra blu, erborinati e gorgonzola

€ 18,00

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

€ 16,00

I SALUMI

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

€ 16,00

I salami - Una selezione di salami selezionati tra i migliori

Mortadella IGP di Bologna

€ 12,00

Capocollo di Martina Franca

€ 12,00

Bresaola punta d'anca Paganoni e dressing al limone

€ 14,00

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

€ 14,00

€ 15,00

MOZZARELLA DI BUFALA con:

- Prosciutto di Parma Galloni Etichetta ORO "30 mesi" € 16,00
- Alici di Sciacca € 16,00
- Pomodori datterini e cherri confit € 14,00
- Cime di rapa alla pugliese sott'olio € 14,00

PROSCIUTTI BRADI AL COLTELLO

- Antiche razze Spigaroli 30gr € 12,00
- Cinta Senese 30gr € 14,00
- SELEZIONE DEI DUE PIU' JAMON DE BELOTA 60gr € 22,00

ANTIPASTI

Insalata di Bollito, Cavoli e Salsa Verde	€ 10,00
Battuta di Fassona Piemontese al coltello, Tuorlo d'Uovo Marinato e Fiori di capperi	€ 14,00
Vitello Tonnato, Olive Leccino, Capperi e Chutney di Cipolla Rossa	€ 12,00
Crocchette di Baccalà Mantecato e Patate del Fucino	€ 10,00
Alici di Fiumicino Fritte con Maionese all'Aneto	€ 10,00
Panzanella saporita con Pomodori Piccadilli, Olive Leccino e Burratina Pugliese	€ 12,00
Pallotte Cacio e "Ova" Pomodoro, Menta e Pecorino	€ 9,00

PASTE ASCIUTTE E MINESTRE

Aiutami a dire Guanciale - Mezze Maniche all'Amatricana o alla Carbonara	€ 15,00
Tonnarello cacio e pepi misti	€ 14,00
Fettuccine Paja e Fieno al Ragù Bianco di Faraona, Pomodorini, Olive e Capperi	€ 15,00
Ravioli Fatti in Casa alla Norma, Pomodoro fresco, ricotta salata e Pistacchi	€ 16,00
Spaghettoni "pastificio mancini" ajo, ojo, lupini e salicornia	€ 16,00
Paccheri Acqua e Farina con Ragù di Polpo e Pecorino Romano	€ 16,00

CARNI, POLLI, ABBACCHI, PESCI E BACCALA'

Tagliata di Manzo, Cipollotto Arrosto e Riduzione di Vino Rosso	€ 24,00
Tagliata di Pollo, Friggitelli Arrosto, Rosmarino e Agrumi	€ 17,00
Bombette pugliesi allo Spiedo, Pita fatta in casa, Fagiolini Marinati e maionese allo yogurt	€ 16,00
Polpo Rosticciato e Crema di Zucchine e Zucchine alla scapece	€ 18,00
Filetto di Pescato del Giorno, Soffice di Patate e Scarola, Olive e Capperi	€ 22,00
Parmigiana di Melanzane	€ 14,00

INSALATE

Insalata Nizzarda con Tonno sott'olio, Maionese alle alici, Uova Sode, Pomodori Cuore di Bue, Pomodori Torpedini, Patate Bollite e fagiolini	€ 14,00
Caesar Salad di Faraona con Lattuga Romana, Crostini Integrali, Scaglie di Parmigiano "36 mesi" e Salsa Caesar fatta in Casa	€ 15,00
Insalata Greca con Feta, Friselle Pugliesi, Pomodori Cuore di Bue, Pomodori Torpedini, Cetrioli, Olive Leccino, Capperi, Cipolla Candita e Origano	€ 14,00

CONTORNI

Friggitelli Arrosto	€ 7,00
Zucchine Romanesche alla Scapece	€ 7,00
Fagiolini Marinati con Olio, Sale e Menta	€ 8,00
Patate rosse del Fucino con Buccia al forno	€ 6,00
Verdura a foglie di stagione ripassata o all'agro	€ 6,00
Insalata di Pomodori Torpedini alla Tropeana	€ 7,00

DOLCI DELLA CASA

Tiramisu'	€ 7,00
Torta Caprese, Panna e Coulis di Fragole	€ 8,00
Crostata Ricotta e Visciole	€ 8,00
Zabaione ghiacciato al marsala con caramello salato	€ 8,00
Cre moso al Pistacchio e Crumble di Cioccolato Amedei 75%	€ 8,00
Coppa di Fragole	€ 8,00

VINI DOLCI

VINO E VISCIOLE VELENOSI QUERCIANTICA <i>Lacrima - Visciole, 2020, Marche</i>	€ 6,00
STRADORA PASSITO QUARTICELLO <i>Malvasia, 2019, Emilia</i>	€ 8,00
PASSITO LA NUVALA DI PIE' <i>Moscato, 2020, Molise</i>	€ 7,00
JOSEPHINE ROUGE DE BARTOLI <i>Pignatello, 2019, Sicilia</i>	€ 8,00
MARSALA SUPERIORE DE BARTOLI <i>Grillo, 2017, Sicilia</i>	€ 8,00

Coperto e pane 2€ | 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.