

<b>Antipasti</b>	<b>Euro</b>	<b>Secondi piatti</b>	<b>Euro</b>
salumi . coppa di testa di Ariccìa , coppiette di Ariccìa , soppressata paesana , culatello campano , guanciale stagionato	10,00	abbacchio alla scottadito *	12,00
formaggi . pecorino romano D.O.P. , parmigiano reggiano di montagna 32 mesi senza lattosio , caprino fresco spalmabile ,pecorino a pasta semidura	10,00	baccalà in pastella fritto alla romana *	12,00
antipasto della casa . salumi e formaggi tipici con assaggi di zuppa e frittata del giorno	15,00	porchetta di Ariccìa ai ferri	9,00
fiori di zucca in pastella con alici e fior di latte	7,00	salsicce ai ferri (2 pz)	8,00
polpette di baccalà e patate	7,00	trippa alla romana (trippa con pomodoro , pecorino romano D.O.P. , menta )	8,00
suppli cacio e pepe	2,00	entrecote di manzo di controfiletto ai ferri	15,00
<b>Primi piatti</b>		coda alla vaccinara (coda bovina , sedano abbondante , carote , cipolle , pomodoro e un cucchiaino di cacao amaro )	9,00
amatriciana (guanciale di maiale stagionato Egidio bedogni di langhiano , pecorino romano D.O.P., grana padano , pomodori pelati )	8,00	baccalà olive e capperi	12,00
cacio e pepe (cacio pecorino romano D.O.P. , grana padano , olio evo delle colline salernitane , pepe nero )	8,00	secondo del giorno / secondo di pesce di giornata **	
carbonara (guanciale di maiale stagionato Egidio bedogni di Langhirano , pecorino romano D.O.P. , grana padano , uova di gallina allevatr a terra , pepe nero	8,00	<b>Contorni</b>	
gricia (guanciale di maiale stagionato Egidio bedogni di Langhirano , pecorino romano D.O.P., grana padano )	8,00	patate della casa	3,00
pasta fresca o gnocchi di patate ai pomodoro (pomodoro , grana padano e basilico)	8,00	insalata verde	3,00
zuppa del giorno vegetariana	8,00	insalata mista	3,50
primo del giorno / primo del giorno con pescato di giornata **		indivia belga alla griglia	3,00
		contorni stagionali ***	
		<b>Frutta</b>	
		ananas / melone	3,50
		frutta del giorno	3,50
		<b>Dolci</b>	
		tiramisù della casa ( mascarpone , uova di gallina allevate a terra , zucchero , scaglie di cioccolato fondente , nutella , pavesini , savoiardi , caffè , liquore , cacao)	4,00
		salame di cioccolata della casa ( cioccolato fondente , oro saiva , zucchero , burro , uova di gallina allevate a terra )	3,50
		crostata di ricotta e amarene ( pasta frolla , amarene , ricotta di pecora)	4,00
		ferrero rocher ( biscotto alle nocciole , cioccolato fondente , noccioline caramellate , panna )	4,00
		tartufo al pistacchio di bronte con cuore di cioccolato	5,00
		dolce del giorno **	
		pane , coperto e servizio	2,00

\*in caso di mancanza di prodotto fresco , l'osteria utilizza carrè di agnello della Nuova Zelanda e baccalà islandese surgelato

\*\* i piatti del giorno variano secondo i prodotti stagionali i prezzi variano a seconda dei prodotti

\*\*\* secondo disponibilità

La cucina della Osteria Nonna Maria seleziona solo prodotti freschi e di stagione , preparati con cotture prevalentemente espresse . Si propone una cucina tradizionale e non solo...

Dedicato a nostra nonna Maria

Per informazione sulla presenza di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi ai personale di sala

