

ATTENZIONE

Nelle ore pomeridiane il nostro servizio continua con un piccolo menù di formaggi, salumi e prodotti da forno realizzati nel nostro laboratorio.

La disponibilità dei formaggi e dei salumi dell'Osteria, tutti di produzione artigianale, è legata alla stagionalità e alla capacità produttiva dei nostri fornitori.

Lasciatevi guidare dal nostro personale per gustare i formaggi al miglior livello di stagionatura e maturazione.

E' possibile sotto richiesta modificare ingredienti e proporre soluzioni alternative al menu per persone allergiche, celiache o intolleranti.

Tutti i prodotti cucinati in Osteria sono freschi di giornata.

A volte, tuttavia, per cause non dipendenti dalla nostra volontà, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

La lista di tutte le materie prime utilizzate è disponibile in cassa insieme al menu completo di tutti gli allergeni.

Tutto il pesce dell'Osteria viene abbattuto a meno 20° per 24 ore.

Cestino del pane fatto in casa € 2,50 - 100g a persona
Servizio 15%



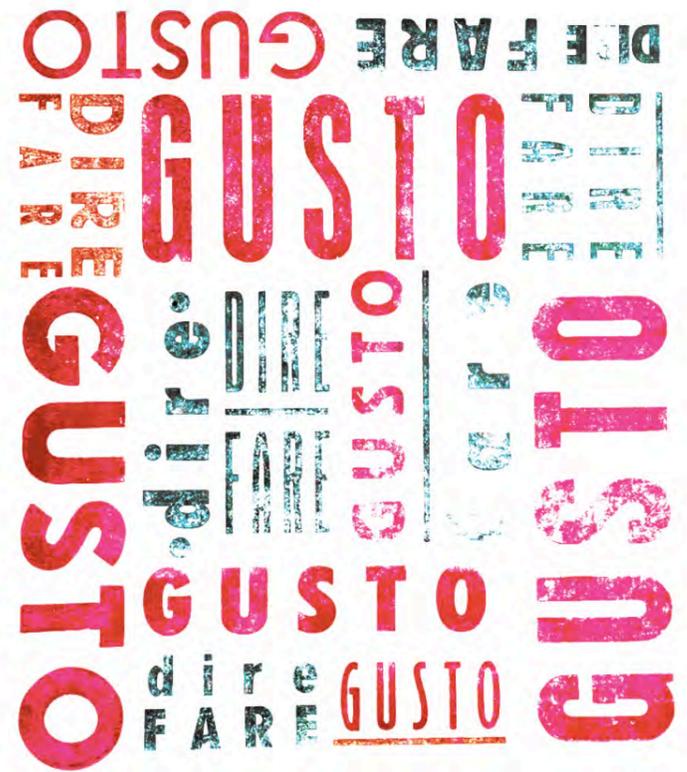
OSTERIA FORMAGGERIA

Roma - via della Frezza 16 \ via del Corea 2

tel. +39 06 3211482

osteria@gusto.it

www.gusto.it



OSTERIA FORMAGGERIA

LA FORMAGGERIA

FORMAGGI

≈ PRESIDIO SLOW FOOD

◌ PECORA

⊗ MUCCA

⊙ CAPRA

○ ERBORINATO

SALUMI

◇ MAIALE

Π MANZO

À AFFUMICATO

VAL D'AOSTA

⊗ Fontina d'alpeggio

⊗ Taleggio

PIEMONTE

⊗○ Blu del Moncenisio

⊗ Bra duro Dop

◌ Bruss

⊙ Capra Prato fiorito

⊗○ Castelmagno Dop

⊗○ Gorgonzola Dop dolce

⊗○ Gorgonzola Dop piccante 200 giorni

⊗○ Gorgonzola Dop piccante

○ Erborinato con frutti di bosco

⊗○ Murianengo

⊗○ Paglietta

⊗ Raschera Dop

⊙≈ Robiola di Roccaverano Dop

⊗○ Robiola langarola

⊗○ Robiola alle ortiche

⊗○ Robiola due latti

⊗○ Robiola tre latti

⊗○≈ Seras del fen

⊗ Testun al Barolo

⊗ Toma del Bettelmatt

LOMBARDIA

⊗≈ Bagos di Bagolino

⊗≈ Bitto storico

⊗ Valtellina Cesera Dop

⊗ Formai de Mut valle Brembana

⊗ Salva cremasco Dop

⊗ Scimudin

⊙ Stracchino di capra

TRENTINO ALTO ADIGE

⊗ Puzzone di Moena

FRIULI VENEZIA GIULIA

⊗ Latteria Carnia (latte vaccino)

EMILIA ROMAGNA

⊗ Parmigiano reggiano Vacche rosse

⊗ Parmigiano reggiano Montagna 30 mesi

◌ Pecorino di fossa

⊗ Provolone Mandarone

TOSCANA

◌ Pecorino di Pienza Semistagionato

◌ Pecorino di Pienza Stagionato

MARCHE

◌≈ Pecorino Monti sibillini

MOLISE

⊗ Caciocavallo molisano

LAZIO

◌ Cacio magno

◌ Conciato di San Vittore

◌ Pecorino romano

⊙ Amaltea

CAMPANIA

⊗ Mozzarella di bufala campana Dop

⊗ Provolone del monaco

BASILICATA

⊗≈ Caciocavallo podolico

PUGLIA

⊗ Burrata

⊙ Canestrato pugliese

⊗ Stracciata

CALABRIA

⊗ Caciomulo

⊗ Caciocavallo silano

◌ Pecorino crotonese

SICILIA

◌≈ Maiorchino

◌≈ Vastedda del Belice

◌≈ Piacentino ennese Dop

◌ Primosale ai pistacchi

⊗ Provolone

⊗≈ Caciocavallo Ragusano Dop

⊗ Tuma persa

SARDEGNA

⊗≈ Casizolu

◌≈ Fiore sardo dei pastori

◌ Pecorino Granglona

SVIZZERA

⊗ Tete de moine

FRANCIA

⊙ Bouton

⊗ Brie de Nangis

⊗ Brillant de Savarin

⊗ Camembert

⊙ Cantal

⊗ Coeur de Neufchatel

⊗ Comté

⊗ Epoisse Aop

◌ Fior du Maquis

⊗ Langres

⊗ Livarot

⊗ Mimolette 12 e 24 mesi

⊗ Montbriac

⊗○ Morbier

⊗ Munster Dop

◌ Perail

⊗ Pont l'éveque

⊙ Pouligny Saint Pierre

⊗ Raclette

⊗ Reblochon

◌○ Roquefort Aop

⊗ St Felicien

⊙ Saint Maure de la Touraine Aop

⊗ St Marcellin

⊗ Tomme de Savoie

PROSCIUTTI

◇ Prosciutto nero dei Nebrodi al coltello

◇ Prosciutto Veneto al coltello

◇ JAMON iberico PATA NEGRA 5

Extremadura 42 mesi di stagionatura al coltello

◇ Prosciutto di Canossa

◇ Prosciutto San Daniele 18 mesi

◇ Prosciutto di Parma 18 mesi

◇ Prosciutto cotto artigianale

◇ Culatello al vino rosso

◇ Fiocco di Culatello

◇ Culaccia

À Speck alto Adige

Π Bresaola della Valtellina

Π Cecina de leon

◇ Coppa di Parma

◇ Pancetta nera casereccia

◇ Lardo al pepe nero

◇ Salame Zia

◇ Salame del nonno

◇ Strolghino

◇ Mortadella Bologna con pistacchio in vescica

◇ Finocchiona toscana

◇ Coppa di testa

MENU' OSTERIA FORMAGGERIA

ANTIPASTI

Tartare di manzo, uovo, tartufo nero	€ 18,00
Fiori di zucca ripieni di ricotta e salsa di alici	€ 9,00
Asparagi arrosto con uovo e ricotta tiepida	€ 12,00
Bresaola e Parmigiano 24 mesi	€ 12,00
Ricotta e spinaci fritti	€ 10,00
Frittura di calamari, gamberi e verdure	€ 15,00
Alici panate	€ 12,00
Mozzarella in carrozza	€ 12,00

POLPETTE

Melanzane e menta	€ 12,00
Al sugo	€ 12,00
Di ceci	€ 10,00

PRIMI

Tonnarelli cacio e pepe	€ 12,00
Rigatoni (gricia, amatriciana, carbonara)	€ 12,00
Ravioli ricotta e spinaci con salsa di pomodoro fresco	€ 10,00
Risotto asparagi e gamberi	€ 15,00
Orecchiette carciofi e bottarga	€ 12,00
Pappardelle al Culatello di Gianferrari	€ 14,00
Lasagna	€ 12,00

SECONDI

Petto di vitella alla fornara	€ 18,00
Trippa alla romana	€ 14,00
Pollo alla cacciatora	€ 15,00
Costoletta di agnello panata alle erbe	€ 18,00
Straccetti di manzo rucola e grana	€ 18,00
Baccalà in umido	€ 16,00
Calamaro alla piastra aromatizzato al pane e agrumi	€ 16,00

GIRO DI 5 CICCHETTI A SCELTA DELLO CHEF € 15,00

UOVA

Frittata patate e mozzarella	€ 10,00
Frittata zucchine e cipolla	€ 10,00
Uovo stracciato e asparagi	€ 10,00

VERDURE

Cicoria ripassata	€ 6,00
Spinaci burro e parmigiano	€ 7,00
Patate al forno	€ 6,00
Verdure dal mercato	€ 10,00
Scarola	€ 8,00

INSALATE

Salmone affumicato, aneto e pompelmo	€ 14,00
Spinaci, pere, noci, parmigiano	€ 10,00
Finocchi, arance, miele	€ 10,00
Nizzarda	€ 10,00

TAGLIERI

FORMAGGI ITALIANI

Freschi	€ 16,50	cicchetto*	€ 2,50
Stagionati	€ 16,50	cicchetto*	€ 2,50
Misto	€ 16,50	cicchetto*	€ 2,50
Regionali a KMO	€ 16,50	cicchetto*	€ 2,50

FORMAGGI FRANCESI

Freschi	€ 16,50	cicchetto*	€ 3,00
Stagionati	€ 16,50	cicchetto*	€ 3,00
Misto	€ 16,50	cicchetto*	€ 3,00

SALAMI, SALUMI E PROSCIUTTO

Tagliere di salumi (5 varietà)	€ 15,00	cicchetto*	€ 2,50
Tagliere di prosciutti	€ 18,50	cicchetto*	€ 3,50
Tagliere di JAMON iberico Pata Negra	€ 24,00	cicchetto*	€ 6,50
Extremadura 42 mesi di stagionatura			
Tagliere di Culatello	€ 20,00	cicchetto*	€ 4,50

TAGLIERE MISTO

3 tipi di salumi e 3 formaggi	€ 17,00
-------------------------------	---------

DOLCI

Selezione di frutta fresca	€ 8,00
Tiramisù	€ 6,00
Crema Brulée al pistacchio	€ 6,00
Tortino di mela con salsa inglese	€ 6,00
Crostata ricotta e visciole	€ 6,00
Crema caramel	€ 6,00
Torta al cioccolato	€ 6,00
Torta della Nonna	€ 6,00
Gelati artigianali	€ 6,00

BEVANDE

Acqua microfiltrata (Naturale/Effervescente)	€ 2,00
Acqua bottiglia (Naturale/Effervescente)	€ 2,50
Birra Peroni 33 Cl.	€ 5,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 4,00
Succo (Arancia e Ananas)	€ 4,00
Birra Collesi 75 Cl. Ego Bionda	€ 18,00
Birra Collesi 75 Cl. Ubi Rossa	€ 18,00
Birra Collesi 75 Cl. Imperiale blanche	€ 18,00
Birra Collesi 75 Cl. Maior nera	€ 18,00
Caffè espresso	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Thè	€ 4,00
Limoncello	€ 5,00
Amaro	€ 5,00

cicchetto* (20g.)

Servizio 15%