



OSARE

R O M A

CHI SIAMO

OSARE è la nostra idea di cucina: un **percorso raffinato, essenziale, sempre in movimento.**

C'è chi segue la corrente.

E chi, come noi, decide di Osare.

Abbiamo immaginato un ristorante dove ogni piatto parli di **emozioni, scelte audaci e rispetto** per la materia prima.

Una **cucina di mare contemporanea**, un luogo dove la cucina diventa emozione, racconto, sorpresa.

Ogni giorno selezioniamo con cura i **migliori prodotti ittici**, valorizzandoli con tecniche moderne e accostamenti sorprendenti, senza mai tradirne l'**essenza**.

Per chi è curioso, per chi ama lasciarsi **stupire**, per chi crede che la bellezza risieda nei **dettagli**.

ANTIPASTI STARTERS

- Coniglio ripieno con scampo, parmentier di patate ed erba cipollina^(2,7,9,12) €22
Stuffed rabbit with langoustine, potato parmentier and chives
- Assoluto di seppia, cioccolato, melograno e canditi^(3,14) €20
Cuttlefish absolute, chocolate, pomegranate and candied fruit
- Spiedino di sconcigli porchettati e guanciale⁽¹⁰⁾ €14
Porchetta-style sea snail brochette with crispy guanciale
- Uovo pochè, ostrica, spuma di patata, cipolla bruciata e tartufo^(1,3,7,14) €28
Poached egg, oyster, potato mousse, burnt onion and truffle
- Polpo rosticciato, galletti e frutti di bosco⁽¹⁴⁾ €24
Roasted octopus, chanterelles and seasonal berries



CRUDI RAW SELECTION

Gran crudo ^(2,4,14) (2 gamberi, 2 scampi, 2 tartare, 4 ostriche) <i>Grand Raw Platter</i> (2 shrimps, 2 langoustines, 2 tartares, 4 oysters)	€40
Tartare di ricciola, mandorla, polvere di 'nduja, e mela compressa alle erbe ^(4,8) <i>Amberjack tartare, almond, 'nduja powder and herb-compressed apple</i>	€20
Scampi ⁽²⁾ <i>Langoustines</i>	€6/pz
Gamberi Viola ⁽²⁾ <i>Purple shrimps</i>	€8/pz
Ostriche ⁽¹⁴⁾ <i>Oysters</i>	prezzo su richiesta
Tutti i crostacei tipo astici, aragoste, granchio reale, cicale di mare vengono venduti a peso €12/hg <i>All shellfish such as lobster, crayfish, king crab, slipper lobster are sold by weight €12/hg</i>	

SALUMI DI MARE SEAFOOD CHARCUTERIE

Selezione di Salumi di Mare ⁽⁴⁾ <i>Seafood charcuterie selection</i>	€20
Tonno ai 6 pepi ⁽⁴⁾ <i>Tuna with 6 peppers</i>	€14
Ricciola agli agrumi e basilico ⁽⁴⁾ <i>Amberjack with citrus fruits and basil</i>	€14
Ombrina alle erbe ⁽⁴⁾ <i>Sea bass with herbs</i>	€14
Coppiette di muggine con paprika e finocchietto ⁽⁴⁾ <i>Mullet fillets with paprika and fennel</i>	€14



PRIMI FIRST COURSES

Gnocco ripieno di ragù di vitella, salsa alle
vongole ed erbe acide di montagna^(1,7,9,12,14) €24

Stuffed gnocchi pasta with veal ragout, clam sauce and mountain sour herbs

Minestra di mare tiepida^(1,9,12,14) €21

(base pomodoro, zafferano, fondo e bisque; scorfano, triglia, vongole,
cozze, occhi di canna)

*Gently warm seafood soup (tomato, saffron, stock and bisque; scorpion fish, mullet, clams,
mussels, saddled seabream)*

Fettuccina ripiena di astice, barbabietola,
parmigiano e aneto^(1,2,3,7,9,12) €26

Stuffed fettuccina pasta with lobster, beetroot, Parmigiano cheese and dill

Bottoni di genovese di tonno, ristretto di cipolle
alla brace ed erbe acide^(1,3,4,9,12) €24

Tuna "Genovese" buttons pasta, grilled onion reduction and sour herbs

Risotto con zucca mantovana, formaggio di capra
erborinato, amaretti e nocciole^(1,7,8,12) €22

Risotto with Mantua pumpkin, blue goat's cheese, amaretti biscuits and hazelnuts

SECONDI MAIN COURSES

Ricciola in osso ai carboni, millefoglie di zucca e patate alla brace^(4,7,9,12,14) €34
Grilled amberjack in Bone, grilled pumpkin and potato millefeuille

Pettine di sogliola, porcini, tartufo e Beurre Blanc^(1,7,12) €42
Sole comb, porcini mushrooms, truffle and Beurre Blanc

Fagiano e capasanta, melagrano e cime di rapa^(9,12,14) €38
Pheasant and scallop, pomegranate and rapini

Wellington di ombrina^(1,3,4,7,9,12) €36
Sea bass Wellington

Trancio del giorno con contorno^(4,7,9,12,14) €36
Daily catch fillet with side dish

Pescato del giorno o collari e teste: alla griglia, in crosta di sale, all'acqua pazza, in crosta di patate⁽⁴⁾ €10/hg
Daily catch (whole fish, collars or heads)
Available grilled, salt-crusted, in crazy water or potato-crusted

DOLCI | DESSERTS

Caffè, latte e biscotti con gelato al cioccolato ^(1,3,7,8) <i>Coffee, milk and biscuits with chocolate ice cream</i>	€10
Tiramisù ^(1,3,7,8) <i>Tiramisù</i>	€8
Tartelletta con cioccolato, caramello, arachidi, pop corn e gelato alla crema ^(1,3,5,7,8) <i>Chocolate and caramel tartlet with peanuts and popcorn served with cream ice cream</i>	€10
Sfera di Mont Blanc con gelato al lampone ^(3,7,8) <i>Mont Blanc sphere with raspberry ice cream</i>	€10
Aglio nero, zucca e cioccolato con gelato allo zafferano ^(1,3,7,8) <i>Black garlic, pumpkin and chocolate with saffron ice cream</i>	€10
Tartelletta ai fichi con gelato al limone ^(1,3,7) <i>Fig tartlet with lemon ice cream</i>	€10

Coperto €3
Cover charge

In caso di allergie e/o intolleranze vi preghiamo di contattare il nostro personale. In assenza di reperimento del prodotto fresco avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati come indicato dall'asterisco. Il pesce destinato ad essere consumato e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg.(CE) 853/2004 Alle. III, cap.3, lettera D, punto 3.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE 1. Cereali contenenti glutine : grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. 2. Crostacei e prodotti a base di 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, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), nocimacadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro intermini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



OSARE
RISTORANTE

06 84357786

389 9476612

Via Alessandria 104 - Roma

www.osareroma.it

osareroma@gmail.com

