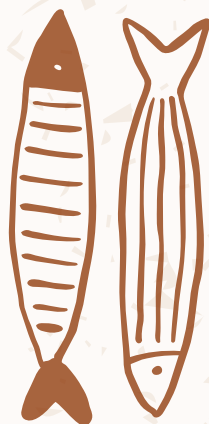




ANTIPASTI CRUDI

RAW STARTERS

	Carpaccio del giorno con lampone acido ⁽⁴⁾	€18
	Carpaccio of the day with tart raspberry	
	Tartare del giorno con riduzione al limone ⁽⁴⁾	€18
	Tartare of the day with lemon reduction	
	Ostriche Gillardau	€7 al pz
	Gillardeau Oysters	
	Scampi ^(2,4)	€9 al pz
	Langoustines	
	Gamberi rossi ^(2,4)	€7 al pz
	Red prawns	
	Mazzancolle ^(2,4)	€7 al pz
	King prawns	
	Prosciutti di mare ⁽⁴⁾	€20
	Seafood ham	
	Tartare di Fassona alla toscana	€18
	Tuscan-Style Fassona beef tartare	
	Tagliere di Patanegra ⁽¹⁵⁾	€28
	Pata negra ham platter	



“Mettiamo il cuore in ogni piatto.”

ANTIPASTI COTTI

COOKED STARTERS

	Coniglio ripieno di scampi, parmentier ed erba cipollina ^(7,4)	€25
	Stuffed rabbit with langoustines, parmentier and chives	
	Cozze alla brace con crostoni alla francese ^(14,1,7,4)	€19
	Grilled mussels with french-style toasted bread	
	Catalana tropicale di gamberi ^(11,4)	€19
	Tropical prawn catalana	
	Alici fritte al panko con mayo al Mojito ^(4,1)	€16
	Panko-Fried anchovies with Mojito mayo	
	Polpette di dentice con salsa all’arancia e cipolla agrodolce ^(4,1)	€20
	Red snapper fish balls with orange sauce and sweet and sour onion	

“Il buono nasce dalla semplicità.”



PRIMI FIRST COURSES

Gnocchetti "Osare" con lupini, mazzancolle, pachino e zucchini romanesche in due consistenze ^(1,4,2,3,14)	€22
“Osare” gnocchetti with clams, king prawns, cherry tomatoes and roman zucchini in two textures	
Vialone Nano al limone, gambero rosso e il suo corallo, pesto di rucola e zeste di limone ^(4,2,7)	€24
Lemon Vialone Nano risotto with red prawn and coral, rocket pesto and lemon zest	
Paccheri all'uovo, scampi, bisque di scampi, cocco e lime ^(1,4,2)	€24
Egg paccheri with langoustines, langoustine bisque, coconut and lime	
Tagliolino ai 38 tuorli burro e alici ^(1,7,4)	€20
38-Yolk tagliolini with butter and anchovies	

SECONDI MAIN COURSES

 Frittura Petra di calamari e gamberi ^(1,4,2)	€20
Petra flour fried calamari and prawns	
 Polpo rosticcato con parmentier, olive taggiasche e pachino confit ^(1,4,7)	€25
Crispy seared octopus with parmentier, taggiasca olives and confit cherry tomatoes	
 Tagliata di tonno rosso, rucola, pachino e cialda di ceci ⁽⁴⁾	€28
Sliced bluefin tuna with rocket, cherry tomatoes and chickpea wafer	
 Pescato del giorno (forno, brace o guazzetto) ⁽⁴⁾	€12/etto
Catch of the day (oven-baked, chargrilled or guazzetto-style)	
 Trancio di pescato locale ⁽⁴⁾	€28
Local catch fillet	
Filetto di fassona al Barolo	€28
Fassona beef fillet with Barolo wine sauce	

CONTORNI MAIN COURSES

Insalata mista pachino e carote	€7	Cime di rapa all'agro	€6
Mixed salad with cherry tomatoes and carrots		Broccoli rabe with lemon dressing	
Chips di patate di Avezzano ⁽¹⁾	€7	Verza viola “Osare”	€7
Avezzano potato chips		Red cabbage “Osare”	

Tiramisù	€9 ^(1,3,7,8)
Tiramisù	
Lemon pie	€9 ^(1,3,7,8)
Lemon pie	

DOLCI
DESSERT

Semifreddo al pistacchio e lampone ^(1,7,8)	€10
Pistachio frozen mousse with raspberry	
Cheesecake moderna ^(1,3,7,8)	€9
Modern cheesecake	

“Scopri il piacere di mangiare bene.”