

Osteria del Forte

MENU

Osteria del Forte

GLI ANTIPASTI

Eur

APPETIZERS

La classica tartare di manzo condita e servita al tavolo (3, 10) <i>The classic beef tartare seasoned and served at the table</i>	18
Tentacolo di polpo fritto con salsa pizzaiola, capperi in fiore e maionese di soya (1, 6) <i>Fried octopus tentacle with pizzaiola sauce, flowering caper and soya mayonnaise</i>	18
Uovo in croccante, spuma di parmigiano, rucola e gocce di balsamico (V) (1, 3, 7) <i>Crispy egg, parmesan foam, rocket and drops of balsamic</i>	15
Crocchetta di patate al tartufo con fonduta di casizolu e pop corn di quinoa (V) (1, 7) <i>Truffle potato croquette with casizolu fondue and quinoa popcorn</i>	15
Insalata di seppie arrosto, sedano croccante, melograno in chicchi e salsa al prezzemolo (4, 9) <i>Roasted cuttlefish salad, crunchy celery, pomegranate seeds and parsley sauce</i>	20
Bocconcini di baccalà con verdure in agrodolce e salsa tartara (3, 4, 10) <i>Cod morsels with sweet and sour vegetables and tartar sauce</i>	17
Tomino di capra alla piastra, insalata di mele, noci e miele di castagno (V) (7, 8) <i>Grilled tomino goat cheese, apple and walnut salad and chestnut honey</i>	17
Degustazione dei cinque antipasti dell'Osteria del Forte a centro tavola (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9) Tentacolo di polpo, insalata di seppie, bocconcini di baccalà, crocchetta di patate al tartufo, tomino <i>Tasting of the five appetizers of the 'Osteria del Forte' at the center of the table Fried octopus tentacle, roasted cuttlefish salad, cod morsels, truffle potato croquette, grilled tomino goat cheese</i>	40 (a persona) (per person)

Osteria del Forte

I PRIMI

Eur

STARTERS

Spaghettone cacio e pepe con tartare di gambero rosso (1, 2, 7)
Spaghettone with cheese and pepper with red prawn tartare

24

Linguina all'astice (1, 2)
Lobster linguine

32

Tagliatella di pasta fresca al ragù di cinghiale e ricotta mustia (1, 3, 7, 9)
Fresh pasta tagliatelle with wild boar ragout and mustia ricotta

24

Risotto patate cozze ed erba cipollina (2, 7)
Potatoes, mussels and chives risotto

21

Tortello ripieno di genovese, saltato al burro e provolone del monaco (V) (1, 3, 7)
Tortello stuffed with Genovese, sautéed with butter and "provolone del monaco"

22

Zuppetta di porri e patate con crostini di pane all'aglio (V)
Leek and potato soup with garlic bread croutons

12

Osteria del Forte

I SECONDI	Eur
<i>MAIN COURSES</i>	
Gran fritto dell'osteria con calamari, gamberi e scampi (1, 2, 14) <i>Mixed fried seafood selection of squid, prawns and langoustine</i>	32
Pescato al sale in crosta di sale e selezione di verdure grigliate (3,4) <i>Salt coated and oven baked fish served with vegetables</i>	65 (per 2 persone) (for two people)
Trancio di ricciola alla griglia su purea di zucca e insalatina di salicornia (4) <i>Slice of grilled amberjack on pumpkin puree and salicornia salad</i>	28
Filetino di manzo al barbeque, funghi misti e demi-glace <i>Barbeque beef fillet, mixed mushrooms and demi-glace</i>	28
Orecchio d'elefante con patate al forno e pomodorini confit (1, 3) <i>Schnitzel with roasted potatoes and tomato confit</i>	28
Terrina di guancia di vitello gratinata al midollo, purea di patate e pinzimonio di verdure (7) <i>Terrine of veal cheek gratinated with bone marrow, potato puree and vegetable dip</i>	25
Coscia di pollo ripiena di frutta secca, carne macinata, verza e demi-glace di pollo (1, 8) <i>Chicken thigh stuffed with dried fruit, minced meat, cabbage and chicken demi-glace</i>	20
Fiorentina al Barbeque, a partire da 1 kg, servita con patate al forno e verdure grigliate (1) <i>T-Bone steak, min 1 kg, served with baked potatoes and grilled vegetables</i>	7 (all'etto) (each 100 gr)
Contorni <i>Side dishes</i>	8
Percorso degustazione Mare* <i>Tasting sea food Menu</i>	80
Percorso degustazione Terra* <i>Tasting Menu</i>	70

* Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio
Please inform us of any food allergies not to create any discomfort

Osteria del Forte

PER I PIÙ PICCOLI

Eur

FOR CHILDREN

Mozzarella e pomodoro (7)
Mozzarella and tomato

10

Prosciutto crudo 24 mesi
Cured ham 24 months

11

Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro fresco (1, 7) (V)
Ravioli with ricotta and spinach with fresh tomato sauce

12

Piccole penne al pesto genovese fatto in casa (1, 8) (V)
Small penne pasta with home made Genoese pesto

11

Filetto di pescato del giorno alla griglia con verdure miste (4)
Grilled fish fillet of the day with mixed vegetables

12

Cotoletta di pollo con patate fritte (1, 3)
Chicken schintzel with french fries

12

Osteria del Forte

I DESSERT

Eur

DESSERTS

Panna cotta alla vaniglia, salsa ai frutti rossi e crumble al burro (1, 3, 7)
Vanilla panna cotta, red fruit sauce and butter crumble

8

Classico tiramisù (1, 3, 7)
Classic tiramisù

8

Cheesecake e salsa alle fragole o cioccolato (1, 3, 7)
Cheesecake and strawberry or chocolate sauce

8

Crème brulée agrumi e bacche di vaniglia (1, 3, 7, 8)
Citrus fruits and vanilla bean crème brulée

8

Tagliata di frutta mista (V)
Mixed fruit slices

11

Seadas con miele millefiori (1, 3, 7)
Seadas with wildflower honey

10

Osteria del Forte

ALLERGENI ALIMENTARI E QUELLI PRESENTI NEI FORMULATI DEI NOSTRI ALIMENTI FOOD ALLERGENS AND THOSE PRESENT IN THE FORMULATIONS OF OUR FOODS

-  1 Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
-  2 Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and products based on shellfish
-  3 Uova e prodotti derivati
Eggs and by-products
-  4 Pesce e prodotti derivati
Fish and products based on fish
-  5 Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and peanut-based products
-  6 Soia e prodotti derivati
Soy and soy-based products
-  7 Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
Milk and dairy products (lactose included)
-  8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci del brasil (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
-  9 Sedano e prodotti derivati
Celery and products based on celery
-  10 Senape e prodotti derivati
Mustard and mustard-based products
-  11 Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and sesame seeds-based products
-  12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
-  13 Lupino e prodotti a base di lupino
Lupine and lupine-based products
-  14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o congelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.

The activity is carried out inside the same building therefore it is impossible to avoid potential cross contamination even on foods that do not contain in formulation and/or recipe. Fresh and/or frozen foods can be used depending on seasonality and availability. For any doubt please ask the staff.