

Antipasti di Pesce

Started of Fish

- ***I 7 Assaggi di Mamma Rosa*** € 19,00
****Cipollata di alici, spada alla siciliana, polpetta di neonata, Sarda Beccafico, Calamaretti fritti, Palombo o Spatola alla stimpirata, Pamigiana di pesce*
The 7 Tastes of Mamma Rosa (Anchovy onion, Sicilian swordfish, baby meatball, Sarda Beccafico, Fried calamari, Palombo or Spatola alla stimpirata, Pamigiana di fish)
- ***Misto Mare**** € 15,00
Mixer Sea
- ***Insalata di Polpo e Seppie**** € 15,00
Octopus and cuttlefish salad
- ***Sarde Beccafico (4 pezzi)**** € 12,00
Sarde beccafico
- ***Pepata di cozze*** € 12,00
Peppered mussels
- ***Crudità di Mare (su prenotazione)***** € 38,00
Raw of sea

****In mancanza di un assaggio verrà rimpiazzato con un altro assaggio che il personale vi comunicherà prima dell'ordine*

**in mancanza di fresco l'osteria userà prodotti surgelati/congelati di qualità*

***desideriamo la prenotazione per garantirvi prodotti freschi e di qualità*

Coperto e servizio € 2,00

Primi di Pesce

First Courses of Fish

- ***Tagliolini alle Vongole*** € 15,00
Pasta Tagliolini with clams
- ***Mezze maniche allo Scoglio**** € 16,00
Pasta Mezze maniche with mixed Fish
- ***Ravioli di Pesce con vellutata di Scampi**** € 17,00
Ravioli of fish with Scampi cream
- ***Mezze maniche o calamarata spada,
melanzana e menta**** € 14,00
*Pasta Mezze maniche or calamarata with swordfish,
aubergine and mint*
- ***Spaghetti Sarde e finocchietto**** € 12,00
Spaghetti with sardine and selvatic fennel
- ***Ravioli di ricotta al nero di seppie*** € 15,00
Ricotta ravioli with cuttlefish ink

****In mancanza di un assaggio verrà rimpiazzato con un altro assaggio che il personale vi comunicherà prima dell'ordine*

**in mancanza di fresco l'osteria userà prodotti surgelati/congelati di qualità*

***desideriamo la prenotazione per garantirvi prodotti freschi e di qualità*

Coperto e servizio € 2,00

Secondi di Pesce

Second Courses of Fish

- ***Grigliata di Pesce**** (spigola, gamberoni, calamari, spada) € 20,00
Mixed grilled fish (sea bass, prawns, squid, swordfish)

- ***Involtini di Spada alla Siciliana**** € 13,00
Sicilian-style Swordfish rolls

- ***Frittura di Paranza*** € 13,00
Fried Fish

- ***Filetto di Branzino con panatura
al capuliatto**** € 15,00
Sea bass fillet with dried tomato breading

- ***Frittura di Calamari e Gamberi**** € 15,00
Fried Squid and Prawns

- ***Zuppa di Cozze*** € 13,00
Mussels Soup

****In mancanza di un assaggio verrà rimpiazzato con un altro assaggio che il personale vi comunicherà prima dell'ordine*

**in mancanza di fresco l'osteria userà prodotti surgelati/congelati di qualità*

***desideriamo la prenotazione per garantirvi prodotti freschi e di qualità*

Coperto e servizio € 2,00

Antipasti di Carne

Started of Meat

- *Prosciuttino di nostra produzione* € 14,00
con rucola e ragusano
Homemade Ham with rocket and ragusano cheese
- *Caprese con mozzarella di Bufala* € 12,00
Caprese of cheese bufala and tomato
- *Caponata* € 8,00
Caponata
- *Parmigiana* € 10,00
Parmigiana

****In mancanza di un assaggio verrà rimpiazzato con un altro assaggio che il personale vi comunicherà prima dell'ordine*

**in mancanza di fresco l'osteria userà prodotti surgelati/congelati di qualità*

***desideriamo la prenotazione per garantirvi prodotti freschi e di qualità*

Coperto e servizio € 2,00

Primi di Carne

First Courses of Meat

- *Crepê*s* ai funghi* in vellutata allo speck* € 14,00
Mushroom crepes in speck cream soup
- *Ravioli di brasato in salsa rosa e mandorle tostate* € 14,00
Braised ravioli in pink sauce and toasted almonds
- *Ravioli di Ricotta al Sugo di Maiale* € 13,00
Ricotta cheese ravioli with Pork gravy
- *Mezze maniche alla norma* € 12,00
Pasta Mezze maniche with aubergine and salted ricotta

****In mancanza di un assaggio verrà rimpiazzato con un altro assaggio che il personale vi comunicherà prima dell'ordine*

**in mancanza di fresco l'osteria userà prodotti surgelati/congelati di qualità*

***desideriamo la prenotazione per garantirvi prodotti freschi e di qualità*

Coperto e servizio € 2,00

Secondi di Carne

Second Courses of Meat

- ***Tagliata di manzo con rucola e ciliegino*** € 17,00
Beef steak with rocket and cherry tomato
- ***Filetto di Maiale arrosto alle erbe con contorno a scelta*** € 14,00
Roasted Pork tenderlion with herbs with a side dish of your choice
- ***Filetto di Vitello in salsa al pepe verde*** € 18,00
Veal fillet in green pepper sauce

******In mancanza di un assaggio verrà rimpiazzato con un altro assaggio che il personale vi comunicherà prima dell'ordine***

****in mancanza di fresco l'osteria userà prodotti surgelati/congelati di qualità***

*****desideriamo la prenotazione per garantirvi prodotti freschi e di qualità***

Coperto e servizio € 2,00

Contorni

Side dishes

- **Insalata Verde** € 3,50
Green salad
- **Insalata Mista** (verde, radicchio e pomodoro ciliegino) € 4,00
Mixed salad (greenery, radish and cherry tomato)
- **Verdure grigliate** (melanzana, zucchine, peperoni) € 5,00
Grilled vegetables (aubergine, zucchinis, peppers)
- **Patatine fritte*** € 4,00
French fried
- **Insalata di arancia, cipolla e olive nere** € 5,00
Orange, onion and black olives salad
- **Insalata di pomodoro ciliegino, cipolla e basilico** € 5,00
Cherry Tomato, onion and basil salad

***In mancanza di un assaggio verrà rimpiazzato con un altro assaggio che il personale vi comunicherà prima dell'ordine

*in mancanza di fresco l'osteria userà prodotti surgelati/congelati di qualità

**desideriamo la prenotazione per garantirvi prodotti freschi e di qualità

Coperto e servizio € 2,00

Dolci

Dessert

- ***Tiramisù al Pistacchio*** € 5,00
Tiramisu with pistachios
- ***Cannolo di Ricotta*** € 4,50
Ricotta cannolo
- ***Sorbetto al limone*** € 3,50
Lemon sorbet
- ***Parfait di mandorle*** € 4,50
Almond parfait
- ***Bianco Mangiare alle mandorle*** € 4,50
Jelly with almonds
- ***Parfait al pistacchio*** € 5,00
Pistachio parfait

Bibite

Drink

- ***Acqua naturale 1 litro*** € 3,00
- ***Acqua frizzante 1 litro*** € 3,00
- ***Acqua naturale 1/2 litro*** € 1,50
- ***Acqua frizzante 1/2 litro*** € 1,50
- ***Coca Cola 1 litro*** € 5,00
- ***Coca Cola 33 cl*** € 2,50
- ***Fanta 33 cl*** € 2,50
- ***Sprite 33 cl*** € 2,50
- ***Lurisia (chinotto, gassosa, acqua tonica)*** € 2,50
- ***Birra Nastro Azzurro 33 cl*** € 3,00
- ***Birra Artigianale Agricola 66 cl*** € 6,00
- ***Birra Artigianale Tari (bionda e ambrata) 33 cl*** € 7,00
- ***Caffè*** € 1,00
- ***Amari*** € 4,00
- ***Limoncello*** € 3,50
- ***Caffè macchiato*** € 1,50
- ***Caffè decaffeinato*** € 1,30
- ***The*** € 2,50
- ***Cappuccino*** € 2,50

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

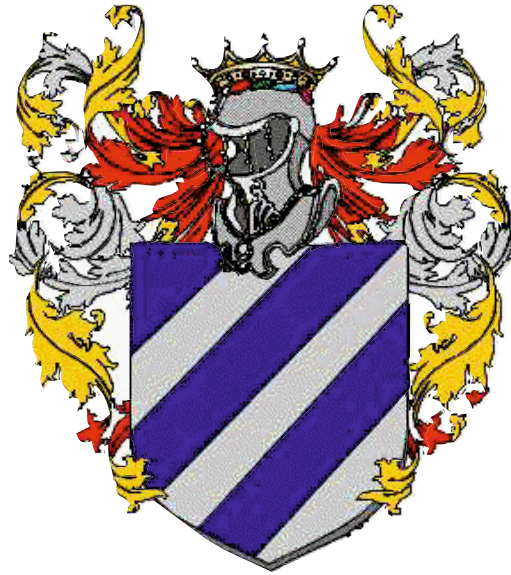


UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Per eventuali allergie vi preghiamo di informare il personale. Grazie



Benvenuti all'Osteria
Mamma Rosa

Welcome to the tavern
Mamma Rosa