

ACCOGLIENZA / BUN VENIT/ WELCOME

CANAPE' AL PESTO E POMODORINI

Tartine cu sos pesto si rosii cherry

Tarts with pesto sauce and cherry tomatoes

CANAPE' CARCIOFINI E GORGONZOLA

Tartine cu anghinare si gorgonzola

Artichoke and gorgonzola cheese tarts

CANAPE' ALLA CREMA DI FORMAGGIO PAPRIKA E SESAMO

Tartine cu crema de branza, paprika si susan

Tarts with cheese cream, paprika and sesame

CANAPE' CON GAMBERETTI IN SALSA ROSA

Tartine cu creveti in sos rosu

Tarts with shrimps and red sauce

CANESTRINI AL FORMAGGIO E LE NOCI

Cosulete cu branzeturi si nuci

Small baskets with cheeses and wallnuts

CANESTRINI CON PETTO DI POLLO E NOCI

Cosulete cu piept de pui si nuci

Small baskets with chicken and wallnuts

CANESTRINI CON POLIPETTI ALLE ERBE

Cosulete cu caracatita si ierburi aromatice

Small baskets with octopus and aromatic herbs

TARTINE AL CAVIALE NERO E ROSSO

Tartine cu caviar negru si rosu

Black and red caviar tarts

TARTINE AL SALMONE

Tartine cu somon

Salmon tarts

VOUL AU VENT ALLA CARNE

Voul au vent cu carne
Voul au vent with meat

VOUL AU VENT SPINACI E RICOTTA
Voul au vent cu spanac si branza ricotta
Voul au vent with spinach and ricotta cheese

VOUL AU VENT AL TONNO
Voul au vent cu ton
Voul au vent with tuna

FOCACCINA CON BURRATA E RUCOLA
Focaccia cu branza Burrata si rucola
Focaccia with Burrata cheese and rucola

FOCACCINA PUGLIESE
Focaccia in stil Pugliez
Puglia style focaccia

LA COZZA CON L'INSALATA DI GAMBERI E LA RUCOLA
Midii cu salata de creveti si rucola
Mussels with shrimp salad and rucola

PACCHETTINI DI CAROTE E FORMAGGIO DI BUFALA
Pachetele de morcovi si branza de bivolita
Carrot rolls with buffalo cheese

SEDANO CON CREMA DI FORMAGGI E RAFANO
Telina cu crema de branzeturi si hrean
Celery with cheese cream and horseradish

SPIEDINI ALLA CAPRESE POMODORINI E MOZZARELLA CILIEGINE
Frigarui Caprese, cu rosii cherry si mozzarella de bivolita
Caprese skewers with cherry tomatoes and buffalo cheese

**PREPARATI IN MONO PORZIONE AL BICCHIERE/Preparate
individuale,la pahar/Individual Glass Starters**

CAPPUCCINO DI SPUMA DI MELANZANE E CROSTINI

Cappuccino din spuma de vinete si crutoane
Eggplant mousse cappuccino and croutons

GAZPACHO AL BICCHIERE CON CROSTINI

Gazpacho la pahar cu crutoane
Glass gazpacho with croutons

INSALATA DI GAMBERETTI, POMODORINI E RUCOLA

Salata de creveti cu rosii cherry si rucola
Shrimp salad with cherry tomatoes and rucola

INSALATA DI YOGURT E CETRIOLI ALLA MENTA

Salata de iaurt si castraveti, cu menta
Yoghurt and cucumber salad with mint

INSALATINA DI PASTA AL BICCHIERE

Salata de paste la pahar
Glass pasta salad

RATATULLE AL BASILICO E CAPPERI

Ratatouille cu busuioc si capere
Ratatouille with basil and capers

TAGLIATELLE FREDDE CON PESTO ALLA GENOVESE

Tagliatelle cu sos pesto in stil Genovez servite reci
Genoese style cold served tagliatelle with pesto sauce

LE INSALATE / Salatele / The Salads

CALAMARI E VERDURETTE

Calamari cu legume
Squid with vegetables

INSALATA DI CALAMARI , SEPIE E GAMBERI CON ARANCE E ANDIVE

Salata de calamari, sepie si creveti cu portocale si andive
Squid, cuttlefish and shrimp salad with oranges and endives

INSALATA DI FAGIOLINI , CALAMARI E SEPIE

Salata de fasole verde, calamari si sepie

Green beans, squid and cuttlefish salad

INSALATA DI FRUTTI DI MARE

Salata de fructe de mare

Seafood salad

INSALATA DI PATATE E CIPOLLA BIANCA ALL'ACETO DI MODENA

Salata de cartofi cu ceapa alba trasa in otet balsamic de Modena

Potatoes and white onions salad in Modena balsamic vinegar

INSALATA DI RISO

Salata de orez

Rice salad

INSALATINA FRESH VEGETARIANA CON VINAGRETTE

Salata vegetariana cu sos vinaigrette

Fresh vegetarian salad with vinaigrette sauce

PIATTI FREDDI / Aperitive reci / Cold Starters

AFFETTATI DI SALUMI ITALIANI

Platou cu salamuri traditionale italiene

Assorted italian salami

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI ITALIANI

Asortiment de branzeturi italiene

A selection of italian cheeses

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGGIANO

Carpaccio de vitel cu salata rucola si parmezan

Veal carpaccio with rucola and Parma cheese

CARPACCIO DI SALMONE ALL'ACETO BALSAMICO

Carpaccio de somon cu otet balsamico

Salmon carpaccio with balsamic vinegar

PORCHETTA FREDDA

Rulada de purcel

Pork roulade

ROAST ALL'INGLESE

Friptura in stil englezesc

English Roast

ROAST BEEF ALL' ITALIANA

Roast beef in stil italian

Italian style roast beef

ROAST BEEF CON POMODORINI E OLIVE

Roast beef cu rosii cherry si masline

Roast beef with cherry tomatoes and olives

VITEL TONNE`

Vitel cu sos de ton

Veal with tuna sauce

VITELLO AL TARTUFO

Vitel cu sos de trufe

Veal with truffle sauce

PRIMI PIATTI CALDI / Aperitive Calde / Hot Starters

LASAGNETTE ALLA BOLOGNESE

Lasagna in stil Bolognez

Bolognese lasagna

PENNE ALLA NORMA

Penne "Norma"

Penne "Norma"

RISOTTINO AI FRUTTI DI MARE

Risotto cu fructe de mare

Seafood risotto

TORTELLINI SPECK E VERDURETTE

Tortellini cu sunca si legume

Tortellini with smoked ham and vegetables

SECONDI PIATTI / Feluri principale / Main dishes

BOCCONCINI DI ENTRECOTE AL BAROLO

"Imbucaturi" de antricot inabusit in vin rosu

Mouthfuls of Rib-eye steak braised in red wine

FILE' MIGNON AL TARTUFO E FORMAGGI

File Mignon cu sos de trufe si branzeturi

File Mignon with truffle and cheese sauce

FILE' MIGNON AL PEPE VERDE

File Mignon cu sos de piper verde

File Mignon with green pepper sauce

PROSCIUTTO DI MAIALE AL FORNO

Prosciutto la cuptor

Baked Parma ham

BOCCONCINI DI TULIP DI POLLO ALLA BIRRA BRUNA

Bocconcini de pui trase in bere bruna

Chicken bocconcini cooked in dark beer

FILETTO DI SALMONE AL LIME E CORIANDOLO

File de somon cu lime si coriandru

Salmon filet with limes and coriander

POLIPETTI 'AFFOGATI'

Baby caracatite "inecate"

"Drowned" baby octopus

GAMBERETTI ALLA BUSERA

Creveti Busera

Busera shrimps

BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ALLA MESSINESE (CAPPERI ED OLIVE)

"Imbucaturi" din coada de peste unditar cu capere si masline in stil Messines

Small mouthfulls of monkfish with capers and olives made in Messina style

FILETTO DI GRANDE BRANZINO AI FUNGHI E PATATE

File de biban cu ciuperci si cartofi

Big Sea Bass filet with mushrooms and potatoes

SECONDI VERDURE / Feluri principale vegetariene / Vegetarian main dishes

CIPOLLE AL FORNO

Ceapa la cuptor

Oven baked onions

INVOLTINI DI MELANZANE

Rulouri de vinete

Eggplant rolls

INVOLTINI DI ZUCCHINE

Rulouri de dovlecei

Courgettes rolls

LO ZUCCHINO RIPIENO

Dovlecel umplut

Stuffed courgette

MACEDONIA DI VERDURE SOTE'

Legume sote

Sauteed vegetables

PARMIGIANINE DI MELANZANE

Vinete Parmigiana

Eggplant Parmigiana

CONTORNI CALDI / Garnituri calde / Hot sides

CAPONATA ALLA SICILIANA

Amestec de legume in stil sicilian

Sicilian style mixed vegetables

CAVOLI GRATINATI

Napi gratinati

Gratinated kales

FUNGHI TRIFOLATI

Ciuperci sote

Sauteed mushrooms

MISTO DI VERDURINE BRASATE

Amestec de legume inabusite

Braised mixed vegetables

PATATE AL FORNO AGLIO E ORIGANO

Cartofi la cuptor cu usturoi si oregano

Oven baked potatoes with garlic and oregano

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO

Cartofi la cuptor cu rosmarin

Oven baked potatoes with rosemary

SPINACINI SALTATI IN PADELLA ALL'AGLIO

Spanac tras la tigaie cu usturoi

Spinach saute with garlic

VERDURE ALLA GRIGLIA

Legume la gratar

Grilled vegetables

CONTORNI FREDDI / Garnituri reci / Cold garnishes

CAROTE E SPINACI

Morcovi si spanac

Carrots and spinach

INSALATE DI STAGIONE

Salata de sezon

Seasonal salad

SPINACI AL LIMONE

Spanac cu lamaie

Spinach with lemon

INSALATA DI FAGIOLINI VERDI

Salata de fasole verde

Green beans salad

VERDURE AL VAPORE

Legume la abur

Steamed vegetables

FRUTTA E DESSERT / Fructe si desert / Fruit and desert

CARPACCIO DI FRUTTA AL VASSOIO

Carpaccio de fructe

Fruit carpaccio

CROSTATINE ALLA FRUTTA

Tartine cu fructe

Small fruit tarts

CROSTATINE ALLE CREME

Tartine cu crema

Small cream tart

BICCHIERINI DELIZIOSI DI MOUSSE

Paharele delicioase cu mousse

Delicious small glasses of mousse

PICCOLE PANNA COTTA AL BICCHIERE

Mini Panna Cotta la pahar

Small glass panna cotta

RISTORANTE "OSTERIA GIOIA"

Chef ANTONIO PASSARELLI

Chef DANIELA BICA