

I TEGAMINI

MONDEGHILI
polpettine di arrosto di manzo
con maionese allo zafferano €14

POLPETTE AL SUGO
ricche di salsa e scaglie
di parmigiano €14

PARMIGIANA DI MELANZANE
la classica, come da tradizione €14

FOCACCIA ROMANA
con burro aromatizzato
alle erbe €11

TOMINO E PORCINI
saporiti porcini trifolati
con tomino al forno €15

CROCCHETTE AL SALMONE
con maionese agli agrumi €12

TEGAMINI *nanin*

Scegli i 3 tegamini che più ti piacciono
e condividili al centro del tavolo! €39

ANTIPASTI

POLPO E PATATE
morbido polpo con patate
e olive taggiasche €15,5

LE PUNTARELLE
insalata tradizionale con
crema di acciughe €13

VITELLO TONNATO
goloso e ricco di salsa €19

INSALATA DI CARCIOFI
con scaglie di Grana Padano
e olio EVO €15

TAGLIERI

ideali da condividere

SALUMI
pancetta coppata, salame Milano,
prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
mortadella con pistacchi, giardiniera,
focaccia romana €19-€29

FORMAGGI
gorgonzola, scaglie di Grana stagionato,
tronchetto di capra, fontina della
Valle d'Aosta, toma fienotto, marmellata
di fichi, noci pecan, focaccia romana €32

SALUMI E FORMAGGI
il nostro tagliere ricco della migliore
selezione di salumi, formaggi, marmellata
di fichi, giardiniera e focaccia romana €39

PRIMI

ORECCHIETTE PUGLIESI
con cime di rapa, panure, acciughe
del Cantabrico e scorza di limone €16

PACCHERI AI TRE POMODORI
con vellutata di pomodori freschi,
stracciatella pugliese e limone €16

MACCHERONCINI CACIO E PEPE
i classici intramontabili €16

ZUPPA DI CIPOLLE
con fontina della Valle d'Aosta
e crostini di pane €16

TAGLIATELLE AI PORCINI
le classiche della tradizione €22

AGNOLOTTI DEL PLIN
con sugo di arrosto €18

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO
con verdurine e olive taggiasche
profumate al rosmarino €22

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE
come in riva al mare, con
vongole abbondanti €20
+bottarga €3

PACCHERI ALLO SCOGLIO
cozze, vongole, polpo, salsa ai tre
pomodori e basilico fresco €23

RISOTTO NANIN

Ogni settimana, nuove proposte ispirate alla
stagionalità e alla creatività dello chef! €22

TRA PRIMI E SECONDI

I piatti unici dell'Osteria

OSSOBUCCO CON RISOTTO ALLA MILANESE
risotto alla milanese con fondo bruno
come da tradizione €32

GUANCIA DI MANZO E RISOTTO
manzo cotto a bassa temperatura con
risotto mantecato al Grana Padano €32

SECONDI

ROLLÈ DI CONIGLIO
e la sua salsa, erbe aromatiche e pancetta
con purè di patate morbido e goloso €25

GALLETTO ALLA PIASTRA
marinato con senape e paprika,
con maionese gastronomica €20

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO 250g
con patate al forno dal cuore tenero €25

LA COTOLETTA ALLA MILANESE
alta con osso, maionese allo
zafferano e insalatina €38

TARTARE DI FILETTO
con fiori di capperi, maionese piccante,
sale maldon e prezzemolo €19

GUANCIA DI MANZO
cotta a bassa temperatura con purè
di patate morbido e goloso €28

POLPO IN GUAZZETTO
con patate, salsa rustica al pomodoro,
olive taggiasche, capperi e olio profumato €22

FISH AND CHIPS MENECHINO
baccalà con chips di patate croccanti €22

CONTORNI

CHIPS DI PATATE
con maionese piccante €8

VERDURE SPADELLATE
di stagione €8

PURÈ DI PATATE
morbido e goloso €7

PATATE AL FORNO
dal cuore tenero €7

PORCINI TRIFOLATI
i classici €11

PER FINIRE CON DOLCEZZA
Chiedi al nostro staff la carta dei dessert