

ATTENZIONE

Nelle ore pomeridiane il nostro servizio continua con un piccolo menù di formaggi, salumi e prodotti da forno realizzati nel nostro laboratorio.

La disponibilità dei formaggi e dei salumi dell'Osteria, tutti di produzione artigianale, è legata alla stagionalità e alla capacità produttiva dei nostri fornitori.

Lasciatevi guidare dal nostro personale per gustare i formaggi al miglior livello di stagionatura e maturazione.

E' possibile sotto richiesta modificare ingredienti e proporre soluzioni alternative al menu per persone allergiche, celiache o intolleranti.

Tutti i prodotti cucinati in Osteria sono freschi di giornata.

A volte, tuttavia, per cause non dipendenti dalla nostra volontà, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

La lista di tutte le materie prime utilizzate è disponibile in cassa insieme al menu completo di tutti gli allergeni.

Tutto il pesce dell'Osteria viene abbattuto a meno 20° per 24 ore.

Cestino del pane fatto in casa € 2,50 - 100g a persona
Servizio 15%



OSTERIA FORMAGGERIA

Roma - via della Frezza 16 \ via del Corea 2
tel. +39 06 32111482
osteria@gusto.it
www.gusto.it



OSTERIA FORMAGGERIA

LA FORMAGGERIA

FORMAGGI

≈ PRESIDIO SLOW FOOD

◌ PECORA

◌ MUCCA

◌ CAPRA

◌ ERBORINATO

SALUMI

◌ MAIALE

◌ MANZO

◌ AFFUMICATO

VAL D'AOSTA

◌ Fontina d'alpeggio

◌ Taleggio

PIEMONTE

◌ Blu del Moncenisio

◌ Bra duro Dop

◌ Bruss

◌ Capra Prato fiorito

◌ Castelmagno Dop

◌ Gorgonzola Dop dolce

◌ Gorgonzola Dop piccante 200 giorni

◌ Gorgonzola Dop piccante

◌ Erborinato con frutti di bosco

◌ Murianego

◌ Pagliettina

◌ Raschera Dop

◌ Robiola di Roccaverano Dop

◌ Robiola langarola

◌ Robiola alle ortiche

◌ Robiola due latti

◌ Robiola tre latti

◌ Seras del fen

◌ Testun al Barolo

◌ Toma del Bettelmatt

LOMBARDIA

◌ Bagos di Bagolino

◌ Bitto storico

◌ Casera Dop

◌ Formai de Nut

◌ Salva cremasco Dop

◌ Scimulin

◌ Stracchino di capra

TRENTINO ALTO ADIGE

◌ Puzzone di Moena

FRIULI VENEZIA GIULIA

◌ Latteria Carnia (latte vaccino)

EMILIA ROMAGNA

◌ Parmigiano reggiano Vacche rosse

◌ Parmigiano reggiano di fosse

◌ Parmigiano reggiano Montagna 30 mesi

◌ Pecorino di fossa

◌ Provolone Mandarone

TOSCANA

◌ Pecorino di Pienza Semistagionato

◌ Pecorino di Pienza Stagionato

MARCHE

◌ Pecorino Monti sibillini

MOLISE

◌ Caciocavallo molisano

LAZIO

◌ Cacio magno

◌ Conciato di San Vittore

◌ Pecorino romano

◌ Amaltea

CAMPANIA

◌ Mozzarella di bufala campana Dop

◌ Provolone del monaco

BASILICATA

◌ Caciocavallo podolico

PUGLIA

◌ Burrata

◌ Canestrato pugliese

◌ Stracciata

CALABRIA

◌ Cacio mulo

◌ Caciocavallo silano

◌ Pecorino crotonese

SICILIA

◌ Maiorchino

◌ Vastedda del Belice

◌ Piacentino ennese Dop

◌ Primosale ai pistacchi

◌ Provolone

◌ Caciocavallo Ragusano Dop

◌ Tuma persa

SARDEGNA

◌ Casizolu

◌ Fiore sardo dei pastori

◌ Pecorino Granglona

SVIZZERA

◌ Tete de moine

FRANCIA

◌ Bouton

◌ Brie de Nangis

◌ Brillant de Savarin

◌ Camabert

◌ Cantal

◌ Coeur de Neufchâtel

◌ Comté

◌ Epoisse Aop

◌ Fior du Maquis

◌ Langres

◌ Livarot

◌ Mimolette 12 e 24 mesi

◌ Mont Brial

◌ Morbier

◌ Munster

◌ Perail

◌ Pont l'évêque

◌ Pouligny Saint Pierre

◌ Raclette

◌ Reblochon

◌ Roquefort Aop

◌ St Felicien

◌ Saint Maure de la Touraine Aop

◌ St Marcellin

◌ Tomme de Savoie

PROSCIUTTI

◌ Prosciutto nero dei Nebrodi al coltello

◌ Prosciutto Veneto al coltello

◌ JAMON iberico PATA NEGRA 5

◌ Extremadura 42 mesi di stagionatura al coltello

◌ Prosciutto di Canossa

◌ Prosciutto San Daniele 18 mesi

◌ Prosciutto di Parma 18 mesi

◌ Prosciutto cotto artigianale

◌ Culatello al vino rosso

◌ Fiocco di Culatello

◌ Culaccia

◌ Speck alto Adige

◌ Bresola della Valtellina

◌ Cecina de leon

◌ Coppa di Parma

◌ Pancetta nera casereccia

◌ Lardo al pepe nero

◌ Salame Zia

◌ Salame del nonno

◌ Strolghino

◌ Mortadella Bologna con pistacchio in vescica

◌ Finocchiona toscana

◌ Coppa di testa

MENU

OSTERIA FORMAGGERIA

ANTIPASTI

Tartare di manzo	€ 18,00
Tortino di patate con uovo arrosto e tartufo	€ 12,00
Prosciutto e bufala	€ 12,00
Bresaola e parmigiano	€ 12,00
Giro di 5 cicchetti	€ 15,00

FRITTI

Mozzarella panata	€ 10,00
Fiori di zucca	€ 12,00
Calamari gamberi e verdure	€ 14,00
Fritto misto	€ 18,00
Alici panate	€ 11,00
Carciofi alla giudia	€ 10,00

Zuppa del giorno	€ 12,00
------------------	---------

PRIMI

Tonnarelli cacio e pepe (fatti in casa)	€ 11,00
Rigatoni amatriciana, carbonara, gricia	€ 12,00
Ravioli ricotta e spinaci (fatti in casa)	€ 10,00
Tortelli di burrata (fatti in casa)	€ 12,00
Lasagna (fatta in casa)	€ 10,00
Risotto carciofi e fonduta di raschera	€ 12,00
Pici polpo e pecorino	€ 12,00

SECONDI

Tagliata di tonno con verdure miste saltate	€ 20,00
Baccalà alla vicentina con patate viola	€ 14,00
Tagliata di manzo con patate	€ 18,00
Brasato di manzo con pure di patate	€ 18,00
Abbacchio alla scottadito	€ 15,00
Hamburger completo o al piatto	€ 15,00
Parmigiana di melanzane	€ 12,00
Involto di vitella alla romana con carciofo alla giudia	€ 18,00

POLPETTE

Polpette al sugo	€ 12,00
Polpette di bollito con salsa verde	€ 11,00
Polpette di melanzane e menta	€ 11,00
Polpette di ceci	€ 8,00
Polpette di baccalà	€ 12,00
Polpette di neonata	€ 12,00

CONTORNI

Cicoria ripassata	€ 6,00
Spinaci al burro e parmigiano	€ 6,00
Patate al forno	€ 6,00
Carciofo alla romana	€ 8,00

FORMAGGI ITALIANI

Freschi	€ 17,00	cicchetto € 2,50
Stagionati	€ 17,00	€ 2,50
Misti	€ 17,00	
Km 0	€ 17,00	€ 2,50

FORMAGGI FRANCESI

Freschi	€ 17,50	cicchetto € 2,50
Stagionati	€ 17,50	€ 2,50
Misti	€ 17,50	

SALAMI, SALUMI E PROSCIUTTI

Tagliere di salumi (5 varietà)	€ 16,00	cicchetto € 2,50
Tagliere di prosciutti	€ 18,50	€ 3,50
Tagliere di jamon pata negra	€ 25,00	€ 6,50
Tagliere di cinta senese	€ 22,00	€ 5,00
Tagliere di culatello	€ 20,00	€ 4,50
Tagliere misto (3 tipi di salumi e 3 tipi di formaggi)	€ 17,00	

INSALATE

Spinaci, pere, noci e parmigiano	€ 10,00
Finocchi, arancia, melograno e miele	€ 10,00
Pollo, uvetta e pinoli	€ 12,00
Carciofi e parmigiano	€ 10,00

DOLCI

Tiramisù	€ 6,00
Torta di mele	€ 6,00
Torta ricotta e visciole	€ 6,00
Torta ricotta e cioccolato	€ 6,00
Torta della nonna	€ 6,00
Creme brulèe al pistacchio	€ 6,00
Gelati artigianali	€ 6,00
Selezione di frutta stagionale	€ 8,00

BEVANDE

Acqua microfiltrata (Naturale/Effervescente)	€ 2,00
Acqua bottiglia (Naturale/Effervescente)	€ 2,50
Birra Peroni 33 Cl.	€ 5,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 4,00
Succo (Arancia e Ananas)	€ 4,00
Birra Theresianer premium pils	€ 18,00
Birra Theresianer wit	€ 18,00
Birra Theresianer india pale ale	€ 18,00
Birra Theresianer bock	€ 18,00
Caffè espresso	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Thè	€ 4,00
Limoncello	€ 5,00
Amaro	€ 5,00

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati nel regolamento
VE 1169/2011. La lista degli allergeni è consultabile in cassa.

Cicchetto (20g.) Servizio 15%

Aperto tutti i giorni: 12.00 - 00.30

Via della Frezza, 16 - Via del Corea, 2 - Telefono: +39 06.32111482 - www.gusto.it - osteria@gusto.it

