



Ouverture du Lundi au Samedi

12h15/14h

19h30/22h

Formules déjeuner

Du lundi au vendredi

(Hors week end et jours fériées)

E/P ou P/D 25 €

E/P/D 30 €

Fabrizio Ferrara

vous présente son équipe

Directrice

Sara Arguedas

Aux vins...

Gonzalo Halliday

En salle...

Auguste Devoise, Aude Gionta

En cuisine...

Giulio Bronzino, Amedée Anthonioz,
Nils Roulleau, Julien Lopes Taboada, Elie Batalla,
Islam Raisul, Ahammad Nessaruddin

www.osteriaferrara.com

COCKTAILS & sans alcool

IESSI / IL FRIZZANTE / Apéritif sans alcool	7
VERMOUTH BIANCO / TURI / SALVATORE MARINO / SICILIA	9
AMERICANO / Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse	9
SBAGLIATO / Campari, Vermouth rouge, prosecco	9
NEGRONI / Campari, Vermouth rouge, Tanqueray Dray Gin	12
SPRITZ / Select, Prosecco, eau gazeuse, zeste d'orange	9
CYNAR-SPRITZ / Cynar, Prosecco, eau gazeuse, citron	9
GIN&TONIC / Tanqueray Dray Gin / tonic water	10
VODKA&TONIC / Vodka / tonic-water	10
BLOODY MARY / Jus de tomate « Alain Milliat », Vodka	12

VINS AU VERRE

EFERVESCENTS

12 cl / 50 cl

BELLENDIA / Prosecco DOCG Valdobbiadene / Veneto	8
LA STAFFA / MAI SENTITO / Verdicchio / Marche	7

VINS BLANCS... et macérations

ANGIOLINO MAULE / MASIERI / Garganega / Veneto / 2023	7	28
CORRADO DOTTORI / TERRE SILVATE / Verdicchio / Marche / 2024	8	32
NINO BARRACO / ZIBIBBO / Zibibbo / Sicilia / 2023	9	36

VINS ROUGES

AZIENDA SANTA LUCIA / Centesimino / Emilia Romagna / 2024	7	28
ARTETEKE / RUSSE / Aglianico del Vulture / Basilicata / 2021	8	32
AZIENDA ERBALUNA / Langhe Nebbiolo / Piemonte / 2021	9	36

VINS D'EXCEPTION

RIVETTO / BAROLO di SERRALUNGA D'ALBA / Piemonte / 2017	20
ANTICHE VIGNETI MANCA / Girò, Vermentino / Sardegna / 2022	15

Remerciements

Notre pain au levain et baguettes sont produits par les boulangeries
« Brigat » @brigat.paris et « Les copains du Faubourg »

ALCOOLS ET DIGESTIFS

STEFANO AMERIGHI / Syrah Scented Gin / Toscana	15
MATUSALEM / RON / Gran Réserve / Rep. Dominicaine	10
PUNI / The Italian Malt Whisky / Piemonte	16
SVN SENSES / Bloom Speciality Coffee / Veneto	10
LA CASA FERRARO / Limoncello / Calabria	8
ROGER Amaro / Vecchio Magazzino Doganale / Calabria	9
INTERVALLO Amaro / Vecchio Magazzino Doganale / Calabria	10
Distilleria Aquileia / Grappa Friulana / Friuli	8
Distilleria Aquileia / Grappa di Moscato / Friuli	10
Distilleria Aquileia / Grappa Riserva (10 ans d'affinage) Friuli	12
Nastro D'Oro / Liqueur de Fenouil / Campania	8
Nastro D'Oro / Sambuca / Campania	8
CLAIRIN COMMUNAL / Rhum Agricole / Haiti	9
DOMAINE DE CHARRON / Bas Armagnac '87, '89, 01/	30/ 28/ 21

BOLLICINE

MATTEO FURLANI / Alpino / Verderbara, Nosiola, Lagarino Trentino Alto Adige / 2024	35
LA STAFFA / Mai Sentito / Verdicchio Marche / 2022	36
LUCIANO SAETTI / Rosso Viola / LAMBRUSCO DOC Emilia Romagna	36
BELLENDI / Prosecco DOGC Valdobbiadene Veneto / 2021	48
SILVANO FOLLADOR / Prosecco Brut Nature / Glera Veneto / 2022	60
ALESSANDRO VIOLA / Blanc de Blanc metodo Classico pas dosé Sicilia	190
ALESSANDRO VIOLA / Fu Rosé metodo Classico pas dosé Sicilia	190

BIÈRE

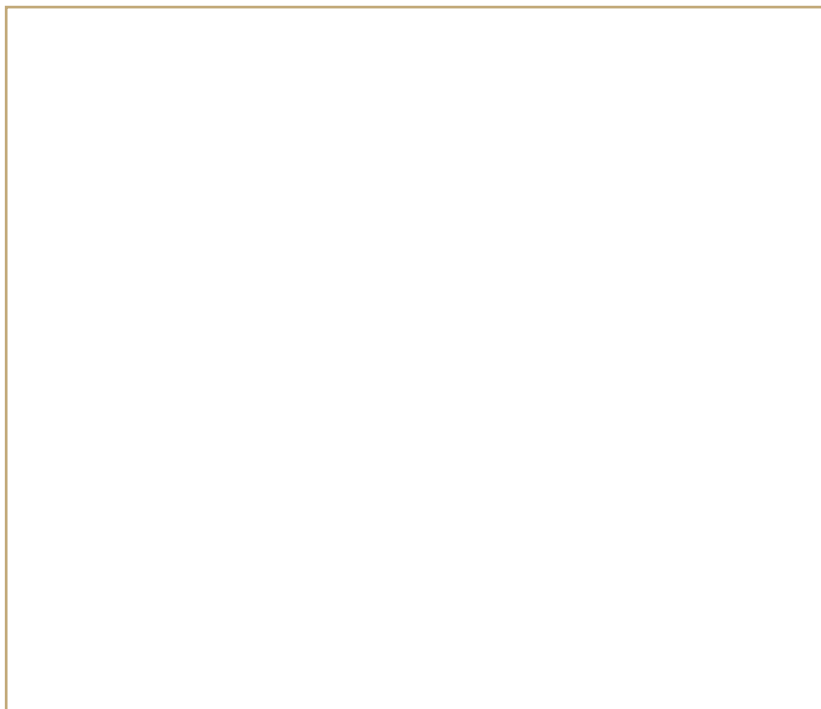
MENABREA / Blonde / Piemonte 33 cl / Piemonte	5
--	---

SOFTS

Jus de fruits Bio ALAIN MILLIAT, 25 cl / France	6/8
Sodas italiens, 33cl / Friuli Venezia Giulia	4.5
Eau microfiltrée « Fresh » 0,75 cl	3
Eau minérale Mangiatorella 0.75 cl / Calabria	6
Café « Da Zavola » Arabica: Kenya, Guatemala, Messico	3

ORIGINE DES VIANDES FRANCE ET ITALIE
LISTE D'ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

Le livre des amis Théo et Bertrand de chez « Septime »	49.95 €
--	---------



ENTRÉES

Burrata des Pouilles, salade de puntarelle, oignon rouge de Tropea rôti	17
Scarole « 'mbuttunata », anchois, raisins secs, pignons de pin, crevettes bouquet croustillantes	16
Saint Jacques gratinées, radicchio tardivo et bergamote	20
Soupe de lentilles, coques en marinière, 'nduja calabraise, croûtons de pain au levain	16
Plateau de charcuteries italiennes	17

PLATS

Risotto à la truffe blanche d'Alba, vieux parmesan, jus de viande	65
Spaghettoni aux langoustines crues, artichauts de Sardaigne, jus de carapaces	28
Calamarata à la saucisse aux grains de fenouils et cima di rapa, pecorino romano râpé	24
Ravioli à la farine de sarrasin, farcis à la ricotta et pommes de terre, fromage « Montasio », blettes, sauce au beurre et sauge	28
Seiches poêlées minute, radicchio tardivo, polenta, oignons rouge de Tropea, sauce à l'encre de seiche	28
Chapon farci aux châtaignes, « guanciaie » et herbes, courge « Delica », jus de cuisson à la grenade	36

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés, « mostarda » de fruits « Lazzaris »	17
Sorbet à la grenade de Sicile, yaourt de brebis, sbrisolona	12
Panettone artisanal servi tiède, glace au sabayon au Zibibbo	12
Mousse tiède au chocolat noir de Nicolas Berger, glace à la fève tonka, gruées de cacao, fleur de sel	14