



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,
Elie Batalla Linhart, Nils Roulleau, Julien Lopes Taboada,
Islam Raisul, Ahammad Nessaruddin

www.osteriaferrara.com

COCKTAILS & sans alcool

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

BIÈRE

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

ALCOOLS ET DIGESTIFS

DISTELLERIA AQUILEIA / Grappa Friulana / Friuli Venezia Giulia	9
DISTELLERIA AQUILEIA / Grappa Di Moscatto / Friuli Venezia Giulia	10
CASCINA DELLA ROSE / Grappa di Barbaresco / Piemonte	15
NASTRO D'ORO/ Liqueur de Fenouil / Liqueur Sambuca / Campania	8
LA CASA FERRARO /Limoncello/Arancello/Mandarinello/ Calabria	8
ADRIATICO / LIQUORE AMARETTO / Puglia	9
ROGER AMARO / Vecchio Magazzino Doganale / Calabria	9
INTERVALLO AMARO / Vecchio Magazzino Doganale / Calabria	10
STEFANO AMERIGHI / Syrah Scented Gin / Toscana	15
PUNI / The Italian Malt Whisky / Piemonte	16

D'ailleurs

CLAIRIN COMMUNAL / Rhum Agricole / Haiti	9
MATUSALEM / RON / Gran Réserve / Rep. Dominicaine	10
DOMAINE DE CHARRON / Bas Armagnac '87, '89, 01/	30/ 28/ 21

REMERCIEMENTS

Notre pain à la semoule, et au levain naturel et baguettes sont produits par les boulangeries « Brigat » et « Les copains du Faubourg »

Nos thés et tisanes du « Le Parti du thé »

Notre huile d'olive extra vierge de l'Azienda Agricola VINB « Citrale » 100% Tonda Iblea, Chiaramonte Gulfi, Sicilia, 500ml 22€

Nos vinaigres balsamiques « Société Agricola Aceto Modena »
 - Aceto Balsamico di Modena IGP 250 ml 31€
 - Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP 100 ml 25 ans d'affinage 92 €

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

ORIGINE DES VIANDES FRANCE ET ITALIE

LISTE D'ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

SOFTS

Jus de fruits Bio ALAIN MILLIAT, 25 cl / France	6
Sodas italiens, 33cl / Friuli Venezia Giulia	4.5
Eau microfiltrée « Nordaq » 0,75 cl	3
Eau minérale Mangiatorella 0.75 cl / Calabria	6
Café « Da Zavola » 100% Arabica (Kenya, Nicaragua, Messico)	3

VINS AU VERRE

EFFERVESCENTS	12 cl	/ 50 cl
BELLENDIA / Prosecco DOCG Valdobbiadene / Veneto	8	
MATTEO FURLANI / ALPINO / Trentino Alto Adige / 2024	7	

VINS BLANCS... et macérations

CORRADO DOTTORI / TERRE SILVATE / Verdicchio / Marche / 2024	7	28
CANTINE OLIVELLA / EMBLEMA / Caprettone / Campania / 2024	8	32
AZIENDA HIBISCUS / L'ISOLA / Inzolia, Catarratto / Sicilia / 2024	9	36

VINS ROUGES

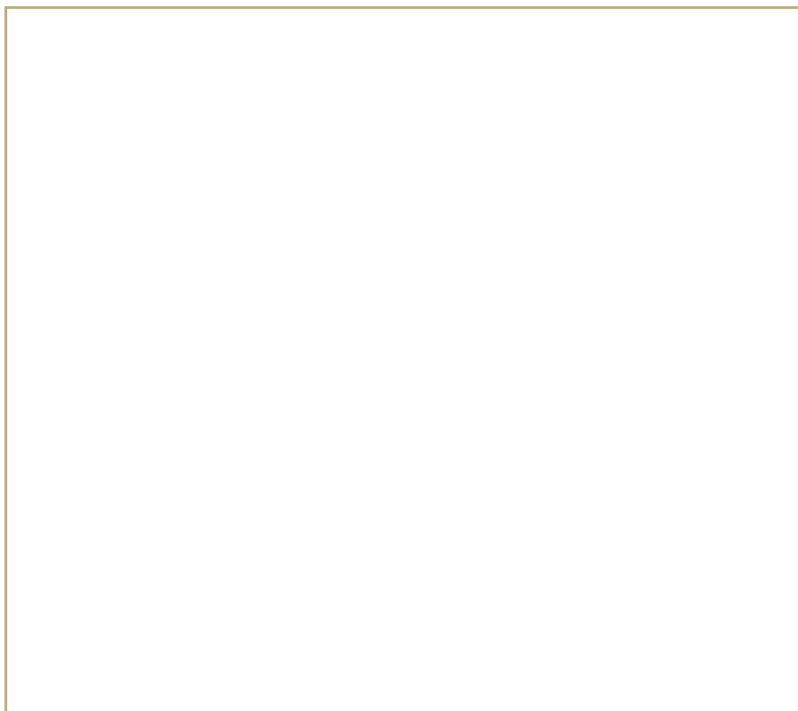
ANTONIO CAMILLO / Ciliegiole / Toscana / 2023	7	28
CANTINE OLIVELLA / Lacryma Christi / Campania / 2024	8	32
FATALONE / GIOIA DEL COLLE / Primitivo RISERVA / Puglia / 2021	9	36

VINS D'EXCEPTION

PÀCINA / Sangiovese, Canaiolo / Toscana / 2016		20
COS / RAMI / Inzolia, Grecanico / Sicilia / 2017		20

BOLLICINE

MATTEO FURLANI / Alpino / Verderbara, Nosiola, Lagarino Trentino Alto Adige / 2024	40
LA STAFFA / Mai Sentito / Verdicchio Marche / 2024	35
VIGNETO SAETTI / Rosso Viola / LAMBRUSCO DOC / 2023 Emilia Romagna	36
BELLENDIA / Prosecco DOGC Valdobbiadene Veneto	48
SILVANO FOLLADOR / Prosecco Brut Nature / Glera Veneto / 2022	60
ALESSANDRO VIOLA / Blanc de Blanc, metodo Classico pas dosé Sicilia	140
ALESSANDRO VIOLA / Fu Rosè, metodo Classico pas dosé Sicilia	140



ENTRÉES

Burrata des Pouilles, salade de brocoli de « Creazzo », 'nduja calabraise	17
Focaccia au poulpe et blettes en aigre doux, herbes fraîches	18
Artichauts à la juive, poutargue de thon, zestes de citron	17
« Brodetto » de boeuf aux oeufs, asperges vertes, marjolaine, citron, pecorino, truffe noire Melanosporum de Jérôme Galis	24
Plateau de charcuteries italiennes	17

PLATS

Risotto à la truffe noire « Melanosporum » de Jérôme Galis	45
Linguine aux palourdes et cima di rapa, piment	28
Calamarata à la saucisse aux grains fenouils, Asperges vertes, pecorino et menthe fraîche	24
Ravioli farcis au grondin, pommes de terre, olives et fenouils, jus d'arêtes réduit	28
Encornet snacké minute, riz « venere », radicchio tardivo, oignons de Tropea, citron	32
Pigeon rôti, cuisses confites, topinambours, puntarelles, jus de pigeon	38

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés, « mostarda » de fruits « Lazzaris »	17
Baba au sirop de camomille, crème fouettée, gel de citron	12
Ganache au chocolat au lait de Nicolas Berger, sorbet clémentines, agrumes confits	12
« Cartellate » de Bari, miel à la fleurs d'oranger, glace à la vanille	12