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

***En salle…***
Auguste Devoise, Aude Gionta

***En cuisine…***
Giulio Bronzino, Aurelien Lemaunier,
Elie Batalla Linhart, Julien Lopes Taboada,
Islam Raisul, Ahammad Nessaruddin

www.osteriaferrara.com

## COCKTAILS & sans alcool

| | |
|---|---|
| IESSI / IL FRIZZANTE / **Apéritif sans alcool** | 7 |
| SPRITZ SELECT/ CYNAR / CAMPARI / Prosecco, eau gazeuse, zeste d'orange | 11 |
| AMERICANO / Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse | 10 |
| SBAGLIATO / Campari, Vermouth rouge, Prosecco | 10 |
| NEGRONI / Campari, Vermouth rouge, Tanqueray Dray Gin | 12 |
| GIN&TONIC / Tanqueray Dray Gin / tonic water | 11 |
| VODKA&TONIC / Vodka / tonic water | 10 |
| BLOODY MARY / Jus de tomate « Alain Milliat », Vodka | 12 |

## BIÈRE

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

## 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 à volonté | 5 |
| Eau minérale Mangiatorella 0.75 cl / **Calabria** | 6 |
| Café « Da Zavola » 100% Arabica **/ (Kenya, Nicaragua, Messico)** | 3 |

## 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 « *MA NOCELLARA*" vierge extra de Sicile de chez « Cédric Casanova » 0,50cl — 26€

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*

## FROMAGES ET DESSERTS

| | |
|---|---|
| Fromages affinés, « mostarda » de fruits « Lazzaris » | 17 |
| Mousse tiède au chocolat de « Nicolas Berger », glace au praliné noisettes et amaretti, gruées de cacao | 12 |
| Coing confit aux épices, crème fouettée au lait d'amande, sbrisolona | 12 |
| « Cartellate », pommes aux raisins secs au Marsala et noix, glace vanille | 12 |

## VINS DOUX ET MUTÉS

| | 6cl. |
|---|---|
| LE CALENDRE / Recioto della Valpolicella / **Veneto**/ 2022 | 9 |
| VERMOUTH DI TORINO / Casa martelletti/ **Piemonte** | 8 |
| MARCO DE BARTOLI / Marsala superiore Oro riserva 2009/ **Sicilia** | 24 |
| MARCO DE BARTOLI/ Vecchio Samperi « Perpetuo » / **Sicilia** | 14 |
| GIUSEPPE CAPPELLANO / Barolo Chinato / **Piemonte** | 17 |

## ALCOOLS ET DIGESTIFS

| | |
|---|---|
| DISTELLERIA AQUILEIA / Grappa Friulana / **Friuli Venezia Giulia** | 9 |
| DISTELLERIA AQUILEIA / Grappa Di Moscato / **Friuli Venezia Giulia** | 12 |
| DISTELLERIA AQUILEIA/ Grappa Riserva / **Friuli Venezia Giulia** | 15 |
| NASTRO D'ORO/ Liqueur de Fenouil / **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 |

## VINS AU VERRE

### EFFERVESCENTS

| | 12 cl | / 75 cl |
|---|---|---|
| BELLENDA/ Prosecco di Valdobbiane / *Glera* / **Veneto** / 2024 | 8 | 39 |
| MATTEO FURLANI / ALPINO / Verderbara, Lagarino / **Trentino /** 2024 | 9 | 44 |

### VINS BLANCS

| | | |
|---|---|---|
| ANDREA FELICI / *Verdicchio dei Castelli di Jesi* / **Marche** / 2025 | 8 | 40 |
| NOELIA RICCI / B'RO / *Trebbiano* / **Emilia Romagna** / 2025 | 9 | 43 |
| ALDO VIOLA / BIANCOVIOLA / *Catarratto,Grillo* / **Sicilia** / 2024 | 11 | 55 |

### VINS ROUGE

| | | |
|---|---|---|
| CANTINA OLIVELLA / Lacryma Christi / ***Campania*** / 2024 | 8 | 40 |
| VINB / TI VOGLIO BERE / *Nero d'Avola* / **Sicilia /** 2024 | 9 | 45 |
| IL GELSOMORO /Montepulciano, *Lacrima* / **Marche** / 2018 | 11 | 55 |

### VINS D'EXCEPTION

| | | |
|---|---|---|
| PRINCIC / TREBEZ / Chardonnay / **Friuli Venezia Giulia /** 2019 | 15 | 74 |
| MONTERAPONI / BARON'UGO / **Toscana** / 2019 | 32 | 158 |

## BOLLICINE

| | |
|---|---|
| FURLANI / Alpino / *Verderbara, Nosiola, Lagarino* **Trentino Alto Adige** / 2024 | *39* |
| LA STAFFA / Mai Sentito / *Verdicchio* **Marche** / 2024 | *44* |
| VIGNETO SAETTI / Rosso Viola / *Lambrusco DOC* / 2023 **Emilia Romagna** | 40 |
| BELLENDA / Prosecco DOGC Valdobbiadene / **Veneto** | 39 |
| ALESSANDRO VIOLA / Blanc de Blanc, metodo classico, pas dosé **Sicilia** | 155 |
| ALESSANDRO VIOLA / Fu Rosè, metodo classico, pas dosé **Sicilia** | 155 |

## Carte « Découverte » de la cuisine du Chef

**Un parcours en 5 passages**

**63 € par personne**
**Hors vins et boissons**

**Accord mets & vins 25 €**
**Comprenant 3 verres de vin**

**Servi uniquement le soir et pour l'ensemble des convives**
**Dernière prise de commande à 21h15**

# ENTRÉES

Burrata des Pouilles, blettes, amandes torréfiés 17

Moules frites en tempura à la farine de riz, radicchio « tardivo », jus de moules à la 'nduja 16

Carpaccio de Saint Jacques, salade de puntarelle, grenade, émulsion au corail 20

Velouté de lentilles d'Ombrie, courge « Delica », herbes fraîches, croûtons de pain au levain 15

Plateau de charcuteries italiennes 18
*(Jambon de Parme 24 mois Prosciuttificio « Galloni », finocchiona toscane, speck du sud Tyrol)*

# PLATS

Risotto aux champignons du moment, thym et jus de citron 28

Spaghettoni aux palourdes et cima di rapa, piment sicilien 26

Mezze maniche aux artichauts de Sardaigne, olive taggiasche, menthe et pecorino romano râpé 24

Ravioli farcis au ragout de sanglier, cacao, céleri branche, jus de cuisson 28

Filets de rouget gratiné, « macco » de fèves séchées, catalogne, jus d'arêtes réduit 34

Cochon de lait rôti, courge « Delica », châtaignes, pickles de champignons cardoncelli, jus vinaigré 36