



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, Nils Rouleau, Julien Lopes Taboada,,
Islam Raisul, Ahammad Nessaruddin

www.osteriaferrara.com

COCKTAILS & sans alcool

IESSI / IL FRIZZANTE / Apéritif sans alcool

VERMOUTH BIANCO / TURI / SALVATORE MARINO / SICILIA	7
AMERICANO / Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse	9
SBAGLIATO / Campari, Vermouth rouge, prosecco	9
NEGRONI / Campari, Vermouth rouge, Tanqueray Dry Gin	12
SPRITZ / Select, Prosecco, eau gazeuse, zeste d'orange	9
CYNAR-SPRITZ / Cynar, Prosecco, eau gazeuse, citron	9
GIN&TONIC / Tanqueray Dry 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

BELLENDA / Prosecco DOCG Valdobbiadene / Veneto	8
VIGNETO SAETTI / Lambrusco dell'Emilia / Emilia Romagna / 2023	7

VINS BLANCS... et macérations

RENATO BUGANZA / LA GIGA / Arneis / Piemonte / 2024	7	28
CANTINE OLIVELLA / EMBLEMA / Caprettone / Campania / 2023	8	32
ZIDARICH / VERDE / Vitovska, Malvasia / 2023 / Veneto	9	36

VINS ROUGES

CANTINE OLIVELLA / LACRIMANERO / Campania / 2024	7	28
AZIENDA PACINA / Sangiovese / Toscana / 2020	8	32
BARBANACOLI / Nerello Mascalese / Sicilia / 2021	9	36

VINS D'EXCEPTION

IL GELSONMORO / Montepulciano, Sangiovese / Marche / 2013	20
BARBANACOLI / Malvasia, Catarratto/ Sicilia / 2020	15

Remerciements

Notre pain à la semoule, au levain naturel et baguettes sont produits par les boulangeries « Brigat » @brigat.paris 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 €

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
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 / 2024	36
VIGNETO SAETTI / Rosso Viola / LAMBRUSCO DOC / 2023 Emilia Romagna	36
BELLENDA / 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

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, courge « Delica » rôtie, grains de courge et vinaigre balsamique di Modena IGP	17
Carpaccio de mulet noir, oranges sanguines de Sicile, radicchio tardivo	16
Salade de langue de veau, artichauts « moretto », raifort, herbes et câpres de Linosa	17
Velouté de topinambours, chips de topinambours, croûtons de Parmesan, truffe noire « Melanosporum » de Jérôme Galis	24
Plateau de charcuteries italiennes	17

PLATS

Risotto à la truffe « Melanosporum » de Jérôme Galis	42
Linguine au ragoût de grondin, brocolis de « Creazzo », jus d'arêtes, olives, piment et citron	28
Calamarata aux foies de volailles, pistache, laurier et pecorino Romano râpé	24
Ravioli au cacao, farcis aux joues de porc confites aux épices, pétales d'oignon de Tropea rôtis, jus de cuisson	26
Filet de maigre cuit en papillote, artichauts confits, coques, jus d'arêtes	32
Escalopes de noix de veau au Marsala, pommes de terre Parmentier, cima di rapa	32

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés, « mostarda » de fruits « Lazzaris »	17
Cannolo sicilien, crème de ricotta, agrumes confits, pistaches, sorbet à la grenade	12
Tartelette aux clémentines, gruées de cacao caramélisés, glace à la vanille	12
Pannacotta au Royal Earl Grey à la bergamote du « Le Parti du thé », poires pochées aux épices, graines de lin torréfiées	12