



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, 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, grûées de cacao	12
Pannacotta, coulis de raisin fraise, gel de citron	12
Poire confite, granola aux graines, sorbet au yaourt et cardamome	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

BELLENDIA/ Prosecco di Valdobbiene / <i>Glera</i> / Veneto / 2024	8	39
FURLANI / ALPINO / Verderbara / Trentino Alto Adige / 2024	8	39

VINS BLANCS... et macération

ANDREA FELICI / <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi</i> / Marche / 2025	8	39
NOELIA RICCI / B'RO / <i>Trebbiano</i> / Emilia Romagna / 2025	9	42
NINO BARRACO / BIANCO G / Grillo / Sicilia / 2022	12	61

VINS ROSÉS

VINB / TI VOGLIO BERE / Nero d'Avola / Sicilia / 2024	9	45
--	---	----

VINS ROUGE

MIGLIAVACCA / Freisa Monferrato / Piemonte / 2022	8	38
MARINO / TURI / Nero D'Avola / Sicilia / 2022	10	49
CROCE DI FEBO / Rosso di Montepulciano / Toscana / 2022	12	58

VINS D'EXCEPTION

BENJAMIN ZIDARICH / Malvasia / Friuli Venezia Giulia / 2022	16	78
MONTERAPONI / BARON'UGO / Toscana / 2019	32	157

BOLLICINE

FURLANI / Alpino / Verderbara, Nosiola, Lagarino Trentino Alto Adige / 2024		39
LA STAFFA / Mai Sentito / Verdicchio Marche / 2024		43
VIGNETO SAETTI / Rosso Viola / <i>Lambrusco DOC</i> / 2023 Emilia Romagna		40
BELLENDIA / 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, courge « delica » rôtie, vinaigre balsamique	17
Filet de mulot « mi cuit », blettes sautées, grenade	16
« Cuculli » de légumes du moment, yaourt de brebis au citron	18
Bouillon « stracciatella », passatelli, girolles	15
Plateau de charcuteries italiennes	18
<i>(Jambon de Parme 24 mois Prosciuttificio « Galloni », finocchiona toscane, speck du sud Tyrol)</i>	

PLATS

Risotto au turbot, persil, câpres, citron	28
Spaghettoni aux encornets et brocolis, piment sicilien	26
Mezze maniche à la saucisse et girolles, pecorino romano râpé	24
Ravioli farcis à la rascasse et polenta, choux fleurs, jus d'arêtes réduit	28
Filet de maigre de ligne rôti, fenouils braisées, olives taggiasche et chapelure	34
Jarrêt de veau farcis aux châtaignes, catalogue et guanciale, pommes de terre Parmentier, jus de cuisson	38