



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

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
MATTEO FURLANI / ALPINO / Trentino Alto Adige	7

VINS BLANCS... et macérations

/ AGNANUM / Falanghina / Campania / 2024	7	28
CORRADO DOTTORI / TERRE SILVATE / Verdicchio / Marche / 2024	8	32
/ VERDE / Vitovska, Malvasia / Friuli VG / 2023	9	36

VINS ROUGES

IL MORTELLITO / Frappato, nero D'Avola / Sicilia / 2024	7	28
AZIENDA PACINA / Sangiovese / Toscana / 2020	8	32
LA CALCINARA / IL CACCIATORE / Rosso Conero / Marche / 2023	9	36

VINS D'EXCEPTION

BENJAMIN ZIDARICH / Malvasia / LEHTE / Friuli Venezia Giulia / 2020	25
IL GELSOMORO / Marche Rosso / Marche / 2016	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

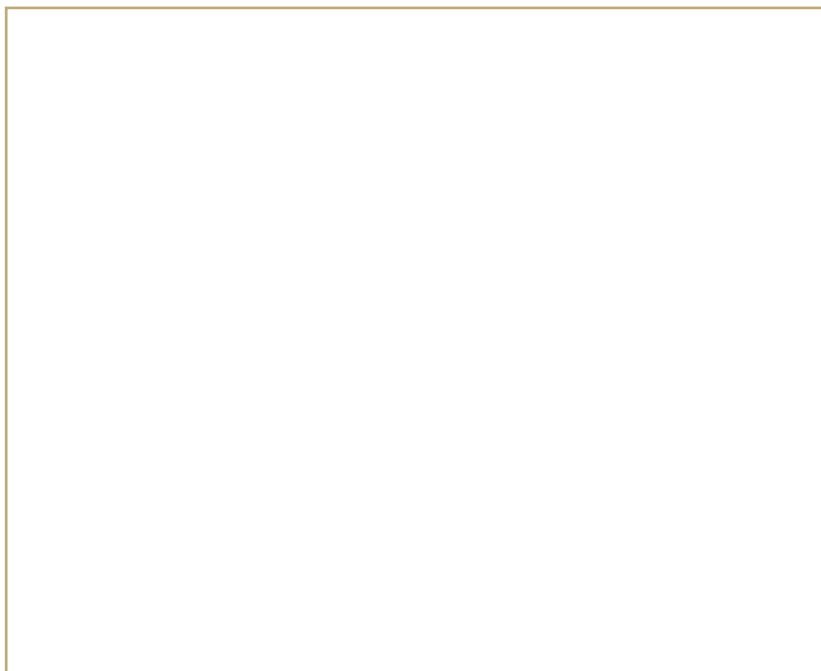
MENABREA / Blonde / Piemonte 33 cl / Piemonte	5
--	---

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
Oeuf parfait, courge Délica rôtie, girolles en pickles, guanciale, pecorino sicilien au poivre 30 mois d'affinage	16
Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette à la grenade, sauce au corail, radicchio tardivo	20
Soupe « rustica », et croûtons de pain au levain	14
Plateau de charcuteries italiennes	17

PLATS

Risotto aux artichauts, poutargue de mulot, citron et persil	26
Spaghettoni au ragoût blanc de seiche, champignons	26
Calamarata au « soffritto napoletano », abats de porc, piment	24
Ravioli en consommé farcis au canard des Landes et radicchio tardivo, vieux parmesan	28
Darne de turbot rôti, cima di rapa, champignon « pioppini »	36
Jarret de porc confit, scarole m'buttunata, jus de cuisson	28

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés, « mostarda » de fruits « Lazzaris »	17
Tartelette à la crème de ricotta, agrumes confits et pistaches	12
Semifreddo aux châtaignes et miel, châtaignes caramélisées	12
Mousse tiède au chocolat noir de Nicolas Berger, glace à la fève tonka, grüées de cacao, fleur de sel	12