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… et macération

RADICI FILARI/ *LA GIGA/ Arneis* / **Piemonte** / 2024	8	39
NOELIA RICCI / B'RO / *Trebbiano* / **Emilia Romagna** / 2025	9	43
A' VITA / LEUKO / *Greco, Gaglioppo* / **Basilicata** / 2024	12	58

VINS ROSÉS

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

VINS ROUGE

CANTINA OLIVELLA / Lacryma Christi / ***Campania*** / 2024	8	40
NOELIA RICCI / *Sangiovese* / **Emilia Romagna** / 2024	9	43
A. OCCHIPINTI / SP68 / *Frappato, Nero d'Avola* / **Sicilia**/ 2024	10	50

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, courge « delica » rôtie, vinaigre balsamique	17
Filet de mulet « 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 *(Jambon de Parme 24 mois Prosciuttificio « Galloni », finocchiona toscane, speck du sud Tyrol)*	18

PLATS

Risotto aux artichauts, poutargue de mulet, citron et persil	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, chapelure	34
Jarrêt de veau farcis aux châtaignes, catalogne et guanciale, pommes de terre Parmentier, jus de cuisson	38