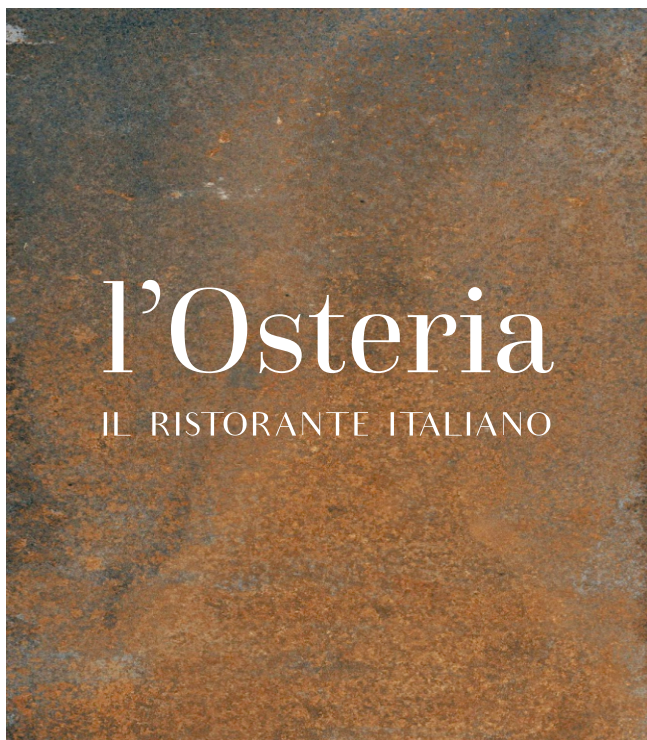




L'Osteria nella quale prendo i pasti é uno dei luoghi
nei quali amo l'Italia. Entrano cani festosi, che
nessuno sa di chi sono, bambini nudi con in mano
un fiasco impagliato. Mangio, solo come il Papa,
non parlo a nessuno, e mi diverto come a teatro.

Umberto Saba
Poeta

.....

L'Osteria è un bene universale

Ersilio Tonini
Cardinale e Arcivescovo

UBI BENE, IBI PATRIA

L'Antipasto

Bruschetta 8,00

Pão Torrado c/ Tomates, Alho, Cebola, Óregãos e Manjeriçã

Toasted Bread w/ Tomato, Garlic, Onion, Oregano and Basil

Pain grillé avec tomates, Ail, Oignon, Origan et Basilic

Toast Brot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano und Basilikum

Carpaccio 14,50

Carne de Novilho, Rúcula e Parmesão

Raw Beef, Rocket Salad and Parmesan

Veau Cru, Roquette et Parmesan

Kalbfleisch, Rucola und Parmesan

Carpaccio di Polpo 14,50

Polvo Cozinhado com Anchovas, Alcaparras e Azeitonas

Octopus Slices Seasoned with Anchovies, Capers and Olives

Poulpe, Anchois, Câpres et Olives

Gekochter Octopus mit Sardellen, Kapern und Oliven

Gamberi Agrodolci 15,00

Camarões Salteados com Molho Agridoce Picante

Sauteed Prawns with Spicy Sweet and Sour Sauces

Crevettes Sautées à la Sauce Aigre-Douce Épicée

Sautierte Garnelen mit Pikanter Süß-Sauer-Sauce

Cestini di Grana 15,00

Crema de Taleggio, Figs e Presunto em Cesto de Queijo Parmesão

Taleggio Cream, Figs and Smoked Parma Ham in Parmesan Basket

Crème Taleggio, Figs et Jambon de Parme dans un Panier de Parmesan

Taleggio-Crema, Feigen und Parmaschinken in einem Parmesankörbchen

Parmigiana di Melanzane 13,00

Beringela com Molho de Tomate, Mozzarella, Parmesão e Manjeriçã, Gratinada no Forno

Aubergine with Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan and Basil, Oven Gratin

Aubergine à la Sauce Tomate, Mozzarella, Parmesan et Basilic, Gratin au Four

Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan und Basilikum, Ofengratin

Calamari Saltati 14,00

Lulas Salteadas com Batatas, Pinhões, Tomate Seco, Azeitonas e Tomilho

Sautéed Squid with Potatoes, Pine Nuts, Dried Tomatoes, Olives and Thyme

Calamars Sautés avec Pommes de Terre, Pignons de Pin, Tomates Séchées, Olives et Thym

Gebratener Tintenfisch mit Kartoffeln, Pinienkernen, Getrockneten Tomaten, Oliven und Thymian

Non si può pensare bene, amare bene e dormire bene se non si ha mangiato bene

" V. WOLF "

L'Insalata

Insalata Gamberi e Salmone.....15,00

Salmão, Camarões, Alface, Rucula, Pepino, Cebola, Tomate Cherry e Croutons

Salmon, Prawns, Lettuce, Arugula, Cucumber, Onion, Cherry Tomatoes and Croutons
Saumon, Crevettes, Laitue, Roquette, Concombre, Oignon, Tomates Cerises et Croûtons
Lachs, Garnelen, Salat, Rucola, Gurken, Zwiebeln, Kirschtomaten und Croutons

Insalata Contadina.....13,00

Alface, Rúcula, Tomate, Provolone, Ovo, Vitela, Courgete, Cogumelos e Croutons

Lettuce, Arugula, Tomato, Provolone, Egg, Veal, Zucchini, Mushrooms & Croutons
Laitue, Roquette, Tomate, Provolone, Oeuf, Veau, Courgette, Champignons et Croutons
Kopfsalat, Rucola, Tomate, Provolone, Ei, Kalb, Zucchini, Champignons und Croutons

Insalata Golosa.....11,00

Alface, Tomate, Rúcula, Cebola, Provolone, Pepino e Nozes

Lettuce, Tomato, Arugula, Onion, Provolone, Cucumber and Nuts
Laitue, Tomate, Roquette, Oignon, Provolone, Concombre et Noix
Kopfsalat, Tomate, Rucola, Zwiebel, Provolone, Gurke und Nüsse

Cucina non è mangiare.
È molto, molto di più. È Poesia!

" H. BECK "



La Pasta

Bavette Vegetariane14,00

Legumes Frescos, Alho, Cebola, Parmesão e Pesto Genovese

Fresh Vegetables, Garlic, Onion, Parmesan Cheese and Pesto Genovese

Légumes Frais, Ail, Oignon, Parmesan et Pesto Genovese

Frisches Gemüse, Knoblauch, Zwiebeln, Parmesankäse und Pesto Genovese

Bavette Mediterranea15,50

Camarões, Tomate Cherry, Anchovas, Alcaparras, Azeitonas, Alho e Malagueta

Shrimps, Cherry Tomatoes, Anchovies, Capers, Olives, Garlic and Chilli

Crevettes, Tomates Cerises, Anchois, Câpres, Olives, Ail et Chili

Garnelen, Kirschtomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Knoblauch und Chili

Bavette dell'Oste14,00

Vitela, Molho de Tomate, Cebola, Alho, Tomate Cherry, Pimento e Piri Piri

Veal, Tomato Sauce, Onion, Garlic, Cherry Tomatoes, Peppers and Piri Piri

Veau, Sauce tomate, Oignon, Ail, Tomates Cerises, Poivrons et Piri Piri

Kalbfleisch, Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch, Kirschtomaten, Paprika und Piri Piri

Penne Lombarde13,50

Bacon, Cogumelos, Taleggio e Natas

Bacon, Mushrooms, Taleggio and Cream

Bacon, Champignons, Taleggio et Crème

Speck, Pilze, Taleggio und Sahne

Penne Remonato14,50

Vitela, Cogumelos, Cebola, Natas e Azeite de Trufas

Veal, Mushrooms, Onions, Cream and Truffle Oil

Veau, Champignons, Oignons, Crème et Huile de Truffe

Kalbfleisch, Pilze, Zwiebeln, Sahne und Trüffelöl

Penne Salmone14,50

Salmão Fresco, Tomate Cherry, Rúcula, Natas e Molho de Tomate

Fresh Salmon, Cherry Tomato, Arugula, Cream and Tomato Sauce

Saumon Frais, Tomates Cerises, Roquette, Crème et Sauce tomate

Frischer Lachs, Kirschtomate, Rucola, Sahne und Tomatensauce



Buona cucina e buon vino,
è il paradiso in terra

" ANÓNIMO "

Spaghetti Neri Portofino15,50

Spaghetti Preto com Camarões, Pesto e Tomate Cherry

Black Spaghetti with Prawns, Pesto and Cherry Tomatoes

Spaghetti Noir aux Crevettes, Pesto et Tomates Cerises

Schwarze Spaghetti mit Garnelen, Pesto und Kirschtomaten

Spaghetti Neri Alla Livornese15,00

Spaghetti Preto com Camarões, Lulas, Alho, Cebola e Molho de Tomate

Black Spaghetti with Shrimps, Squid, Garlic, Onion and Tomato Sauce

Spaghetti Noir aux Crevettes, Calamars, Ail, Oignon et Sauce Tomate

Schwarze Spaghetti mit Garnelen, Tintenfisch, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatensauce

Gnocchi all'Anatra15,00

Com Molho de Peito de Pato

With Duck Breast Sauce

Avec Sauce au Magret de Canard

Mit Entenbrustsauce

Gnocchi Ai Gamberi16,00

Camarões e Courgete

Shrimps and Zucchini

Crevettes et Courgettes

Garnelen und Zucchini

Lasagna All'Anatra16,00

Com Carne de Pato

With Duck Meat

A la Viande de Canard

Mit Entenfleisch



"LA BUONA CUCINA È COME L'AMORE,
LE COSE SPECIALI NASCONO SEMPRE
DA INGREDIENTI SEMPLICI"

«RICCARDO REMONATO»

La Carne

Saltimbocca alla Romana.....21,50
Vitela com Presunto e Sálvia
Veal with Smoked Ham and Sage
Veau au Jambon de Parme et Sauge
Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei

Filetto di Porco Iberico.....21,50
Lombinhos de Porco Preto com Cogumelos, Puré de Bróculos e Molho de Mostarda e Mel
Black Pork Tenderloins with Mushrooms, Broccoli Puree and Honey Mustard Sauce
Filets de Porc Noir aux Champignons, Purée de Brocoli et Sauce Moutarde au Miel
Schwarzes Schweinefilet mit Champignons, Broccolipüree und Honig-Senfsauce

Il Pesce

Polpo alla Siciliana.....23,50
Polvo com Molho de Tomate, Alho, Anchovas, Azeitonas, Alcaparras e Tomate Seco
Octopus with Tomato Sauce, Garlic, Anchovies, Olives, Capers and Dried Tomatoes
Poulpe à la Sauce Tomato, Ail, Anchois, Olives, Câpres et Tomates Séchées
Oktopus mit Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen, Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten

Salmone al Forno.....23,50
Salmão no Forno Com Espargos e Batata Violeta
Baked Salmon with Asparagus and Violet Potatoes
Saumon au Four avec Asperges et Pommes de Terre Violettes
Gebackener Lachs mit Spargel und Violetten Kartoffeln

Calamari in Umido.....19,00
Lulas Salteadas com Ervilhas, Molho de Tomate e Creme de Milho
Sautéed Squid with Peas, Tomato Sauce and Creamed Corn
Calamars Sautés aux Petits Pois, Sauce Tomato et Maïs à la Crème
Gebratener Tintenfisch mit Erbsen, Tomatensauce und Maiscreme



Dio creò la carne e il pesce,
ma il diavolo creò il cuoco!

" T. FULLER "

La Pizza

(Todas as Pizzas levam Mozzarella Fiordillatte e molho de Tomate)
(All Pizzas take Fiordilatte Mozzarella and Tomato sauce)

Marguerita	11,00
Regina	14,00
Presunto Parma, Rúcula, Parmesão Parma Smoked Ham, Rocket Salad, Parmesan Jambon de Parme, Roquette, Parmesan Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
Imperatrice	15,00
Camarões, Rúcula, Tomate Cherry Shrimps, Rocket Salad, Cherry Tomato Crevettes, Roquette, Tomate Cerise Garnelen, Rucola, Kirschtomaten	
Inferno	14,00
Salame Picante, Cebola, Pimento, Orégãos e Picante Spicy Salami, Onion, Red Pepper, Oregano and Spicy Sauce Salami Épicé, Oignon, Poivre, Origan et Épicé Würzige Salami, Zwiebel, Paprika, Oregano und Piri-Piri	
Tonno e Cipolla	13,00
Atum, Cebola e Oregãos Tuna, Onion and Oregano Thon, Oignon et Origan Thunfisch, Zwiebel und Oregano	
Prosciutto e Funghi	13,00
Fiambre, Cogumelos e Orégãos Ham, Mushrooms and Oregano Jambon, Champignons et Origan Schinken, Pilze und Oregano	
Osteria	13,00
Salame Picante, Ricotta e Orégãos Spicy Salami, Ricotta and Oregano Salami Épicé, Ricotta et Origan Würzige Salami, Ricotta und Oregano	
Vegetariana	14,00
Legumes Frescos Fresh Vegetables Légumes frais Frisches Gemüse	
Asparagi	14,00
Espargos, Cogumelos, Taleggio e Orégãos Asparagus, Mushrooms, Taleggio and Oregano Asperges, Champignons, Taleggio et Origan Spargel, Pilze, Taleggio und Oregano	
Boscaiola	14,00
Salame, Gorgonzola, Cogumelos e Orégãos Salami, Gorgonzola, Mushrooms and Oregano Salami, Gorgonzola, Champignons et Origan Salami, Gorgonzola, Pilze und Oregano	
Pugliese	14,00
Anchovas, Cebola, Alcaparras e Azeitonas Anchovies, Onions, Capers and Olives Anchois, Oignons, Câpres et Olives Sardellen, Zwiebeln, Kapern und Oliven	
Pavarotti	14,00
Figos Secos, Gorgonzola, Mel e Nozes Dried Figs, Gorgonzola, Honey and Nuts Figues Séchées, Gorgonzola, Miel et Noix Getrocknete Feigen, Gorgonzola, Honig und Nüsse	
Calzone	13,50
Pizza Fechada com Fiambre, Salame e Cogumelos Closed Pizza with Ham, Salami and Mushrooms Pizza Fermée au Jambon, Salami et Champignons Geschlossene Pizza mit Schinken, Salami und Champignons	

Prosecco & Champagne

Prosecco - Treviso.....28,00

Intenso e Fresco

Intense and Fresh

Intense et frais

Intensiv und frisch

Prosecco Rosé - Treviso.....28,00

Frutado e Floral

Fruity and Floral

Fruité et Floral

Fruchtig und Blumig

Moët & Chandon - Champagne.....65,00

Subtil e Elegante

Subtle and Elegant

Subtil et Élégant

Dezent und Elegant

Ruinart Blanc de Blancs - Champagne.....102,00

Delicado e Persistente

Delicate and Persistent

Délicat et Persistant

Zart und Anhaltend

Moyat - Jaury Guilbaud - Champagne.....65,00

Persistente e Completo

Persistent and Complete

Persistent et complet

Beständig und Vollständig

Ruinart Rosé - Champagne.....98,00

Completo e Único

Complete and Unique

Complet et Unique

Komplett und Einzigartig

Veuve Cliquot Rosé - Champagne.....85,00

Poderoso e Complexo

Powerful and Complex

Puissant et Complexe

Kraftvoll und komplex



Vino Bianco

Pinot Grigio - Veneto	25,00
Pinot Grigio	
Sanjoanne - Vinho Verde	34,00
Alvarinho	
Borges Reserva - Dão	29,00
Encruzamento, Bical, Malvasia Fina	
Quinta Bons Ares	24,00
Gouveia, Rabigato, Viosinho, C. Larinho	
Sidónio de Sousa Reserva - Bairrada	29,00
Bical	
Quinta do Convento Reserva - Douro	34,00
Arinto, Gouveia, Rabigato, Viosinho	
Mar de Inferno - Lisboa	28,00
Arinto	
Rocim - Alentejo	23,00
Antão Vaz, Arinto e Viozinho	
Terre Nere - Sicília	40,00
Carricante, Cattarrato, Grecanico e Inzolia	
Ribeiro Santo Vinha da Neve - Dão	55,00
Encruzado	



Vino Rosso

Lambrusco Rosso	21,00
Clássico e Doce / Classic and Sweet	
Encosta do Guadiana - Alentejo	31,00
Alicante Bouschet	
Terre Nere - Sicília	40,00
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	
Quinta da Rede Reserva - Douro	29,00
Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca	
Quinta da Lapa - Tejo	26,00
Merlot	
Chianti Clássico Reserva - Toscana	35,00
Sangiovese	
Olho de Mocho - Alentejo	39,00
Alicante Bouschet e Trincadeira	
Borges - Dão	29,00
Touriga Nacional	
Quinta do Monte d'Oiro Lybra - Lisboa	28,00
Syrah	
Pó de Poeira - Douro	31,00
Vinhas Velhas	
Mob Lote 3 - Dão	26,00
Alfrocheiro, T. Nacional, Jaen	
Constança - Alentejo	28,00
Alfrocheiro, Aragonês e Alicante Bouschet	
Rola - Douro	26,00
T. Nacional, T. Franca, T. Roriz, Tinto Cão	
Quinta da Pacheca - Douro	43,00
Touriga Nacional	
Pintas Character - Douro	36,00
Vinhas Velhas	
Rocim - Alentejo	25,00
T. Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez	
Quinta do Fojo - Douro	59,00
Vinhas Velhas	
João Clara Negra Mole - Algarve	34,00
Negra Mole	
Sidónio de Sousa Reserva - Bairrada	29,00
Baga	
Quinta do Francês - Algarve	35,00
C. Sauvignon, Syrah, Aragonez, Trincadeira	

Villa Antinori - Toscana	32,00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
Pietra Pura - Puglia	31,00
Primitivo di Manduria	
Nobile di Montepulciano - Toscana	39,00
Sangiovese e Canaiolo	
Barolo - Piemonte	82,00
Nebbiolo	
Barbaresco - Piemonte	90,00
Nebbiolo	
Brunello di Montalcino - Toscana	72,00
Sangiovese	



Italian Icons

Tignanello - Toscana	140,00
Sangiovese, Cab. Sauvignon	
Sassicaia 2014 - Toscana	450,00
Sangiovese, Cab. Sauvignon	
Ornelaia 1997 - Toscana	600,00
Sangiovese, Cab. Sauvignon	
Ornalaia 2018 - Toscana	500,00
Sangiovese, Cab. Sauvignon	
Solaia 2012 - Toscana	550,00
Sangiovese, Cab. Sauvignon	
Masseto 1994 - Toscana	1800,00
Merlot	
Masseto 2010 - Toscana	1100,00
Merlot	
Masseto 2013 - Toscana	1000,00
Merlot	

Vino Rosato

Lambrusco Rosé 21,00
Clássico e Doce / Classic and Sweet

Pinot Grigio Rosé - Veneto 25,00
Pinot Grigio

Rola - Douro 26,00
Touriga Nacional

Bons Ares - Douro 28,00
Cabernet Sauvignon, Tinta Barroca e Touriga Nacional

M - Minuty - Provence 34,00
Cuveé



“CONTRA VIM MORTIS NON EST
MEDICAMEN IN HORTIS”

"SALERNO"

Caffé

Espresso	1,20
Espresso Macchiato	1,50
Espresso Duplo	2,40
Cappuccino.....	2,80
Latte Macchiato.....	2,80
Irish Coffee.....	8,00

Acqua & Soft Drinks

Acqua Natural 0,70cl	3,00
Acqua com Gás 0,70cl	3,00
Acqua San Pellegrino	4,00
Coca-Cola.....	2,50
Fanta.....	2,50
Sprite	2,50
Ice Tea Limonadas	3,00
Sumo Laranja / Maçã.....	2,50

Birra

Peroni - Bottle 0,33cl.....	3,00
Cerveja s/ Álcool 0,33 cl	2,50

Vino Della Casa

Rose.....	0,2 Glass	4,50	Bottle	18,00
Bianco	0,2 Glass	4,50	Bottle	18,00
Rosso.....	0,2 Glass	4,50	Bottle	18,00

"LA BUONA CUCINA È COME L'AMORE,
LE COSE SPECIALI NASCONO SEMPRE
DA INGREDIENTI SEMPLICI"

«RICCARDO REMONATO"



VAT INCLUDED AT THE LEGAL RATE | WE HAVE COMPLAINTS BOOK.
BEDIERUNG UND MÄRCHENSTEUER INKLUSIVE | WIR HABEN EIN BESCHWERDEBUCH.
TVA INCLUSE AU TAUX EN VIGUEUR | NOUS AVONS UN LIVRE DE RÉCLAMATIONS