



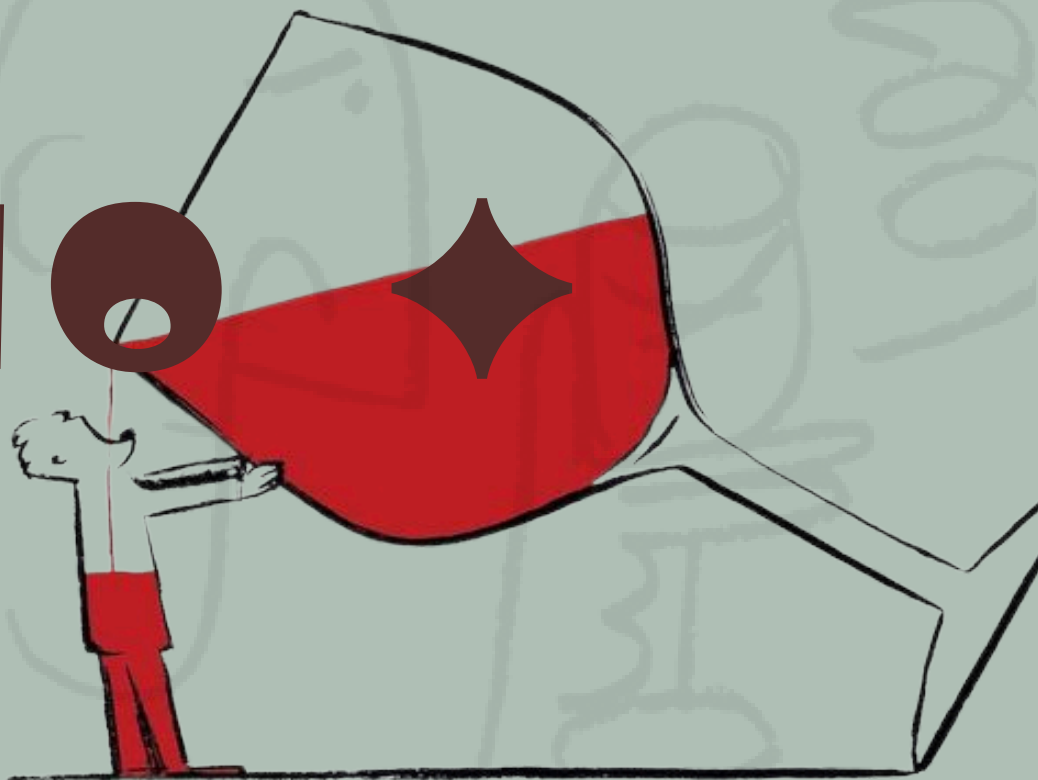
osteria

moderna



Q&INO

LE ORE BLU



Sfizi

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (7)

22

LE NOSTRE BRUSCHETTE (1,7)

8

selezione del giorno

SOUFFLÈ DI DECORINO (1,3,7,12)

8

con arancia caramellata, miele e menta fritta

DOLPETTE AL SUGO (1, 3, 12)

10

Fritti

FIORI DI ZUCCA (1,7,12)

10

pomodoro secco, basilico e stracciatella

DOLPETTE CON CREMA AL BACCALÀ (1,3,4)

10

impanate al panko

VERDURE PASTELLATE (1)

6

verdure di stagione in pastella

PEPERONI CRUSCHI (1,3,7)

8

SUPPLÌ (1)

3

al telefono

DIPPERS

5

Formule

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI + 2 DRINK

32

minimo per due persone

SELEZIONE DI SFIZI DI MARE + 2 DRINK

34

minimo per due persone

Focacce Ripiene

PROSCIUTTO CRUDO E FICHI (1)

8

MORTADELLA E BURRATA (1,7,8)

8

POMODORO E MOZZARELLA (1,7)

6

FOCACCIA BIANCA, OLIO EVO E ROSMARINO (1)

5



MENU'

CENA

Antipasti mare

CATALANA DI POLPO (9,12,14) 14

*Sedano, cipolla, arancia, menta
e pomodoro*

IMPETATA DI COZZE (1,14) 11

*Cozze in cottura sauté con pepe e
limone*

SARDE IN TEMPURA (1,4) 12

*Accompagnate da composte di
peperone crusco e cipolla rossa*

TARTARE DI SALMONE (4) 16

*Con infusione di ananas e jalapeño
verde*

DA PORTARE A CENTRO 38

TAVOLA

*Per iniziare il convivio con le nostre
specialità (min. x2)*

Antipasti terra

SOUFFIÈ DI PECORINO (1,3,7,12) 8

*Arancia caramellata, miele e
menta fritta*

BATTUTA DI MANZO (10) 18

Con senape e pomodoro confit

PANZEROTTO ARTIGIANALE (1,7,12) 10

Ricotta, Salame e Menta

FAVE E CICORIA (1) 12

*Crema di fave con cicoria ripassata
pane fritto e peperone crusco*

DA PORTARE A CENTRO 32

TAVOLA

*Per iniziare il convivio con le nostre
specialità (min. x2)*



MENU'

Primi mare

STRASCINATI (1,2,7) 14

gamberi, guanciaie e pecorino

RISOTTO (7,14) 16

patate & cozze

TONNARELLI 14

*alla colatura di alici, "pane
fritto" e peperone crusco*

Secondi mare

FRITTURA (1,2,5,14) 20

calamari, gamberi e verdure di stagione

BACCAIÀ (4) 20

*cotto a bassa temperatura con
peperone crusco e olio al peperone*

Primi terra

RAVIOLE (1,3,7) 13

*ripieni di ricotta dolce
e menta, pomodorino giallo e
zafferano*

ORECCHIETTE (1,7,12) 13

*con pesto di cime di rapa,
salsiccia e fonduta di
pecorino*

TONNARELLI (1,12) 14

*ragù di coniglio sfumato alla
birra e grattata di caciocotta*

Secondi terra

CONIGLIO (9,12) 18

alla cacciatore

TAGLIATA 22

di Manzo e rucola

MENU'

Dolci

BABA_(1,3,7) 8
al rum

DELIZIA AL LIMONE_(1,3,7) 8

PROFITEROL_(1,3,7,8) 8

Con glassa al caramello e crema al pistacchio

CHEESECAKE_(1,3,7) 8

Con ricotta e marmellata di fichi bianchi

TRIS DI CANNOLI_(1,3,7,8) 6

Ricotta bianca vanigliata, al pistacchio e al cioccolato

CROCCANTE_(1,3,7) 8

Con cuore di cioccolato, panna e amarena

Servizi della casa

ACQUA 2

PANE 2

CAFFÈ 2

LIQUORI 4

DISTILLATI 8

TAGLIO TORTA 1 *a persona*

CARTA DELLE INFORMAZIONI

LEGENDA ALLERGENI

1 GLUTINE • 2 CROSTACEI • 3 UOVA • 4 PESCE • 5 ARACHIDI • 6 SOIA • 7
LATTE • 8 FRUTTA A GUSCIO • 9 SEDANO • 10 SENAPE • 11 SESAMO • 12
SOLFITI • 13 LUPINI • 14 MOLLUSCHI

GARANZIA DI SICUREZZA ALIMENTARE PER IL PESCE CRUDO

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO
SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI
DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZ VIII, CAPITOLO TRE, LETTERA D, PUNTO
TRE. *POTREBBE PRESENTARE PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI

CONTATTI

PRENOTAZIONI & INFORMAZIONI
324 888 9138

DOVE TROVARCI
VIA UGO OJETTI 78/80/82

ORARI
CAFÈ
8:30 - 12:00

PRANZO
12:30 – 15:00

APERITIVO
DALLE 18:00

CENA
20:00 – 23:00

LUNEDÌ RIPOSIAMO, LA DOMENICA SIAMO APERTI SOLO A PRANZO

SOCIAL

 | [QCINOOSTERIAMODERNA](#)

 | [QCINO OSTERIA MODERNA](#)

 | [QCINOOSTERIAMODERNA](#)