

## COCKTAILS

|  |    |
|--|----|
| <b>FERRARINO</b> / Gin / sucre de canne / citron/ fraise / basilic | 9  |
| <b>AMERICANO</b> / Campari, Martini rouge, eau gazeuse, orange     | 9  |
| <b>NEGRONI</b> / Campari, Martini rouge, gin, zeste d'orange       | 10 |
| <b>SPRITZ</b> / Select, prosecco, eau gazeuse, orange              | 9  |

## BIERES

|  |   |
|--|---|
| GINETTE / Blonde Bio/ <b>Belgique</b> / Préssion (25 cl) | 4 |
| MENABREA / Blonde / <b>Piemonte</b> - 33 cl              | 5 |

## SOFTS

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Jus de fruits Bio ou sodas italiennes | 4.5 |
| Eau microfiltrée « Fresh » 0,75       | 2.8 |
| Café « Da Zavola »                    | 3   |

## VINS AU VERRE

|   |              |
|---|--------------|
| <b>EFFERVESCENTS</b>  | 12 cl/ 50 cl |
| BELLENDIA / <b>Prosecco di Valdobbiadene Superiore</b> / Brut | 7            |

## ROSE

|  |   |    |
|--|---|----|
| SASSARA / Pinot Griso / <b>Veneto</b> / 2020 | 7 | 24 |
|--|---|----|

## VINS BLANCS

|   |   |    |
|---|---|----|
| SPERANZA / Così é / Trebbiano/ <b>Abruzzo</b> / 2018          | 6 | 21 |
| PIANA DEI CASTELLI / Malvasia puntinata / <b>Lazio</b> / 2019 | 7 | 24 |
| MARCO SARA / Verduzzo / <b>Friuli</b> / 2017                  | 8 | 27 |

## VIN DE MACÉRATION

|   |   |    |
|---|---|----|
| Zidarich / Vitovska Verde/ <b>Friuli</b> / 2019 | 9 | 30 |
|---|---|----|

## VINS ROUGES

|  |   |    |
|--|---|----|
| SANTA COLOMBA / El Prior / <b>Veneto</b> / 2020            | 6 | 21 |
| LA PREVOSTURA / Guinot / Nebbiolo / <b>Piemonte</b> / 2019 | 7 | 24 |
| ASINOI / Barbera d'Asti / <b>Piemonte</b> / 2018           | 7 | 24 |

## ENTRÉES

|   |    |
|---|----|
| Burrata des Pouilles, poivrons rôtis, menthe  | 10 |
| Soupe de tomate et agrumes, quenelles de ricotta de brebis, croutons de focaccia à l'origan | 10 |
| Carpaccio de sériole, concombre, sauce à la rhubarbe et citron, jus de persil               | 16 |
| Foies de volaille poêlés au vinaigre balsamique, panelle oignons rôtis                      | 12 |
| Plateau de charcuterie italienne  | 15 |

## PLATS

|   |    |
|---|----|
| Risotto aux tomates San Marzano, stracchino, basilic, fleurs d'oignons          | 18 |
| Linguine aux moules, jus d'orange, safran et persil                             | 16 |
| Calamarata aux blettes et saucisse aux grains de fenouil                        | 16 |
| Ravioli à l'encre de seiche, courgettes, seiches poêlées                        | 22 |
| Filet de maigre de ligne rôti, pommes de terre à la sicilienne, herbes fraîches | 24 |
| Côte de porc panée aux fruits secs, aubergine rôtie, ketchup au paprika         | 22 |

\*\*\*\*\*

## FROMAGE ET DESSERTS

|  |    |
|--|----|
| Fromages affinés   | 15 |
| Semifreddo aux cerises, coulis de cerises, tulle aux graines   | 9  |
| Tarte Tatin aux abricots et amandes, glace à la verveine       | 8  |
| Choux farci d'une glace au praliné noisette, sauce au gianduia | 8  |



*Ouverture du Lundi au Samedi*

*12h/14h  
19h30/22h*

*Formules déjeuner  
(Du lundi au vendredi)*

*E/P ou P/D 18 €  
E/P/D 23 €*

**Notre équipe**

*En salle : Giuseppe Ferrara, Anthéa Briegh  
Aux vins: Gonzalo Halliday, Ilaria Brunetti  
En cuisine: Fabrizio Ferrara, Léo Magnard, Marie  
Laure Cazes, Ko Meng Hsiang, Célestin Piotrowsky,  
Islam Raisul, Ahmad Nesaruddin*

[www.osteriaferrara.com](http://www.osteriaferrara.com)