

HERBSTMENÜ

SPEZIALITÄTEN VON OSTERIA FALERIA

VORSPEISEN

GEMISCHTER AUFSEHER VON LOKALEN WURSTWAREN UND KÄSEN

Serviert mit saisonalem Gemüseomelett, Kastanienhonig und hausgemachtem Senf KLEIN: € 12,00 / GROß: € 22,00

(Allergene: Milch und Milchprodukte)

KNUSPRIGES SCHWARZES SCHWEINEFLEISCHBAUCH

Apfel, Cesanese-Sauce, Caciocavallo-Sauce € 10,00

(Allergene: Apfel, Cesanese-Sauce, Caciocavallo-Sauce)

TARTAR VOM PIEMONTESE FASSONA-RIND

Hausgemachter Senf, gebratenes Eigelb und süßsaure Frühlingszwiebeln € 12,00

(Allergene: Eier und Eierprodukte, Senfsamen)

GERÖSTETER OKTOPUS

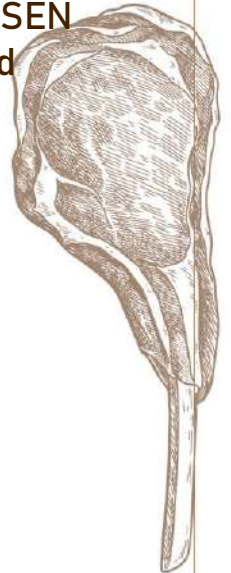
'Nduja-Schaum, Octopus-Bagna Cauda** € 11,00

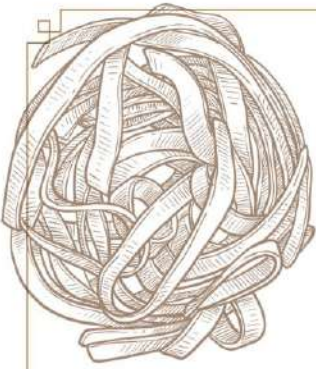
(Allergene: Weichtiere, Gluten, Fisch, Milch und Milchprodukte)

MOLITERNO IGP KÄSE

Serviert mit Kürbiskompott und Kastanienhonig € 9,00

(Allergene: Milch und Milchprodukte)





ERSTE GÄNGE

DAS AMATRICIANA VON OSTERIA FALERIA

Römische Fettuccine, knuspriger Guanciale, Costoluto del Pollino Tomate, Moliterno IGP Käse, Balsamico-Essig* € 14,00

(Allergene: Gluten, Eier, Schwefeldioxid)

GEFÜLLTE PAPPARDELLA

Ente, Gemüse, Rotweinsauce und Parmigiano Reggiano DOP* € 16,00

(Allergene: Milch und Milchprodukte, Gluten, Schwefeldioxid und Sulfite, Sellerie)

SPAGHETTONE MIT VONGOLE LUPINO

Petersiliensauce und Bottarga* € 15,00

(Allergene: Weichtiere, Gluten, Schwefeldioxid und Sulfite)

*Die Tagesangebote für erste Gänge finden Sie auf der Tafel.
Das Serviceteam freut sich darauf, sie Ihnen vorzustellen.*



HAUPTGERICHTE

FRIED TOTANETTI UND ANCHOVIES

Serviert mit Meeresmajonäse*** € 16,00

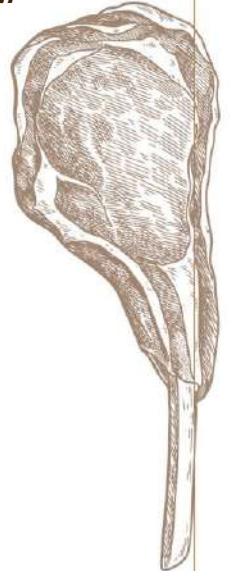
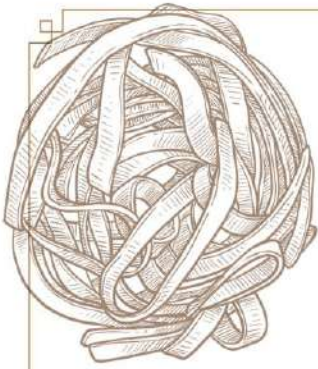
(Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite, Gluten, Fisch)

GESCHNITTENES CUBE ROLL STEAK

Eingelegter Spinat, Bernaise-Sauce* € 22,00

(Allergene: Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite)

*Die Tagesangebote für Hauptgerichte finden Sie auf der Tafel.
Das Serviceteam freut sich darauf, sie Ihnen vorzustellen.*





KLASSIKER DER RÖMISCHEN TRADITION

VORSPEISEN

RÖMISCHES GEMÜSEFRITTE

Romanesco-Brokkoli, Zucchini-Blüte gefüllt mit Lazio Schafsmilch-Ricotta, Artischocken und gebratener Salbei € 9,00

(Allergene: Sulfite, Gluten)

IL CORATELLA

Lammcoratella, rote Zwiebelsauce, knuspriger Zwiebelring** € 10,00

(Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite)

TRIPPA

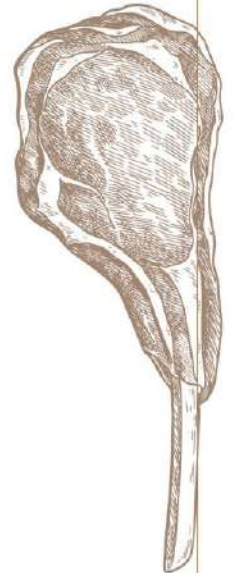
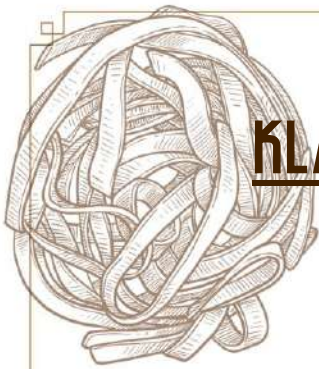
Kalbsnüsse, Tomaten, Minze und Pecorino Romano* € 9,00

(Allergene: Sellerie, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite)

FAGIOLI CON COTICHE

Borlotti-Bohnen, Tomaten und Schweinehaut* € 9,00

(Allergene: Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite)





KLASSIKER DER RÖMISCHEN TRADITION

ERSTE GÄNGE

SPAGHETTONE CACIO E PEPE € 12,00

(Allergene: Gluten, Milch und Milchprodukte)

RIGATONI ALLA CARBONARA € 12,00

(Allergene: Milch und Milchprodukte, Eier, Schwefeldioxid und Sulfite)

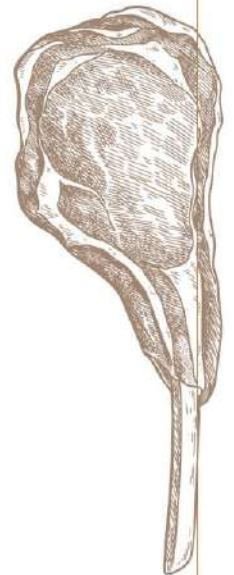
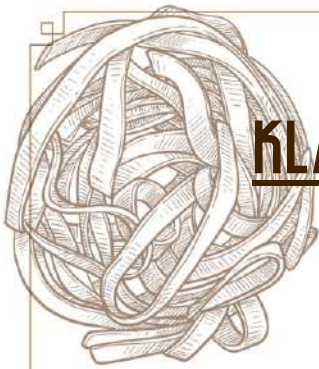
RIGATONI ALLA GRICIA € 12,00

(Allergene: Gluten, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite)

RIGATONI ALL'AMATRICIANA € 12,00

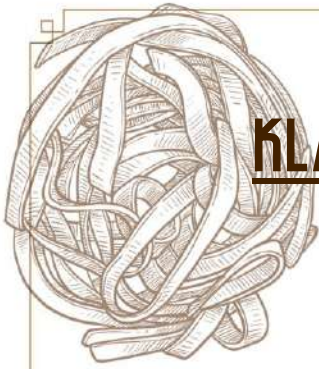
(Allergene: Gluten, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite)

*Die Tagesangebote für erste Gänge finden Sie auf der Tafel.
Das Serviceteam freut sich darauf, sie Ihnen vorzustellen.*





KLASSIKER DER RÖMISCHEN TRADITION



ZWEITE GÄNGE

POLPETTE DI BOLLITO

Boulettendes gekochten Fleisches mit grüner Sauce* € 14,00

(Allergene: Gluten, Milch und Milchprodukte)

CODA ALLA VACCINARA

Ochsenschwanz, Tomaten, Pinienkerne und Kakao* € 14,00

(Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite, Schalenfrüchte, Sellerie)

L'ABBACCHIO A SCOTTADITO

Lammkoteletts "Scottadito" mit Rosmarinöl und Kartoffelpüree € 16,00

(Allergene: Milch und Milchprodukte)

IL BACCALÀ ALLA ROMANA

In Tomatensoße panierte Stockfisch mit Rosinen und Pinienkernen** € 16,00

(Allergene: Fisch, Gluten, Schalenfrüchte)

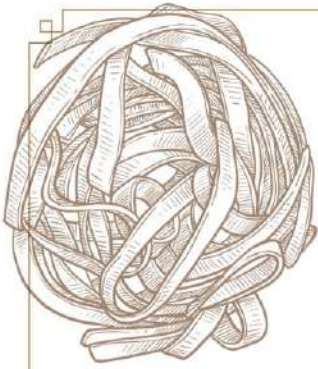


*Die Tagesangebote für erste Gänge finden Sie auf der Tafel.
Das Serviceteam freut sich darauf, sie Ihnen vorzustellen.*

SAISONALE BEILAGEN

€ 5,00





DESSERT

HERBST

Blätterteig, Marronencreme, Baiser,
Schokoladenganache und Trauben € 5,00

(Allergene: Gluten, Eier, Milch und Milchprodukte)

TIRAMISÙ FALERIA

Bitterkakaoschwamm, Mascarponeeis, Kaffeesauce,
dunkle Schokolade € 5,00

(Allergene: Gluten, Eier, Milch und Milchprodukte)

DER FALSCHER ZABAIONE

Zabaione-Chantilly, mit schwarzem Pfeffer aromatisierter Mürbeteig,
gesalzene Haselnusskaramell € 5,00

(Allergene: Eier, Gluten, Milch und Milchprodukte)

PANNA COTTA MIT KARDAMOM

Limetten- und Pistazienknusper € 5,00

(Allergene: Milch und Milchprodukte, Schalenfrüchte)

DEGUSTATION VON EIS UND SORBET (DREI SORTEN) € 5,00

(Allergene: Gluten, Milch und Milchprodukte, Eier)





DEGUSTATIONSMENÜ - RÖMISCHE KÜCHE

FAGIOLI CON COTICHE

Borlotti-Bohnen, Tomaten und Schweinehaut*

(Allergene: Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite)

SPAGHETTONE CACIO E PEPE

(Allergene: Gluten, Milch und Milchprodukte)

RIGATONI ALLA CARBONARA

(Allergene: Milch und Milchprodukte, Eier, Schwefeldioxid und Sulfite)

L'ABBACCHIO A SCOTTADITO

Lammkoteletts "Scottadito" mit Rosmarinöl und Kartoffelpüree

(Allergene: Milch und Milchprodukte)

HERBST

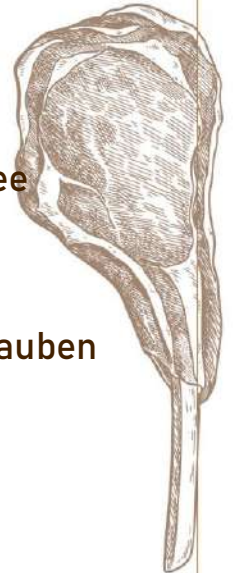
Blätterteig, Marronencreme, Baiser, Schokoladenganache und Trauben

(Allergene: Gluten, Eier, Milch und Milchprodukte)

Abschlussverwöhnung

€ 35,00

(Getränke nicht inbegriffen)



Für das Degustationsmenü wird die Teilnahme
des gesamten Tisches empfohlen.



DEGUSTATIONSMENÜ - SPEZIALITÄTEN VON OSTERIA

FALERIA

TARTAR VOM PIEMONTESE FASSONA-RIND

Hausgemachter Senf, gebratenes Eigelb und süßsaure Frühlingszwiebeln*

(Allergene: Eier und Eierprodukte, Senfsamen)

GERÖSTETER OKTOPUS

'Nduja-Schaum, Octopus-Bagna Cauda**

(Allergene: Weichtiere, Gluten, Fisch, Milch und Milchprodukte)

SPAGHETTONE MIT VONGOLE LUPINO

Petersiliensauce und Bottarga*

(Allergene: Weichtiere, Gluten, Schwefeldioxid und Sulfite)

FRIED TOTANETTI UND ANCHOVIES

Serviert mit Meeresmajonäse***

(Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite, Gluten, Fisch)

HERBST

Blätterteig. Marronencreme, Baiser, Schokoladenganache und Trauben

(Allergene: Gluten, Eier, Milch und Milchprodukte)

Abschlussverwöhnung

€ 39,00

(Getränke nicht inbegriffen)

Für das Degustationsmenü wird die Teilnahme des gesamten Tisches empfohlen.

SERVICE € 2,50



Das Produkt wird frisch gekauft.

*** Das Produkt wird tiefgefroren gekauft.*

**** Das Produkt wird frisch gekauft und von uns zubereitet.*