



MENÚ DE OTOÑO

ESPECIALIDADES DE OSTERIA FALERIA

ENTRADAS

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS LOCALES

Servido con tortilla de verduras de temporada, miel de castaño y mostazas caseras PEQUEÑO: € 12,00 / GRANDE: € 22,00
(Alérgenos: leche y derivados)

PANZA DE CERDO NEGRO CRUJIENTE

Mostaza artesanal, yema de huevo frita y cebollitas frescas agridulces* € 12,00
(Alérgenos: anhídrido sulfuroso y sulfitos, leche y derivados)

TÁRTARA DE BUEY PIAMONTÉS

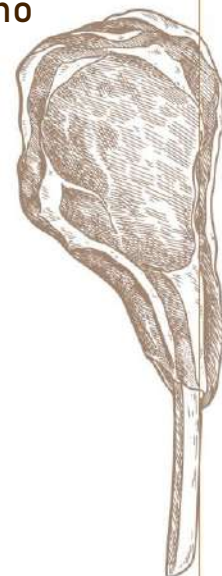
Mostaza artesanal, yema de huevo frita y cebollitas frescas agridulces * €12,00
(Alérgenos: huevos y derivados, semillas de mostaza)

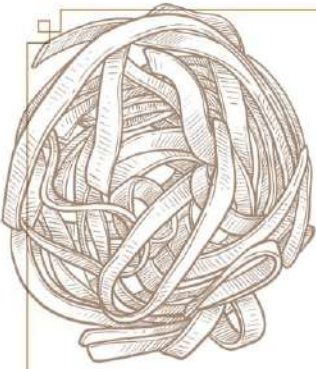
PULPO ASADO

Espuma de 'nduja, bagna cauda de pulpo** € 11,00
(Alérgenos: moluscos, gluten, pescado, leche y derivados)

QUESO CANESTRATO DI MOLITERNO IGP

Servido con chutney de calabaza y miel de castaño € 9,00
(Alérgenos: leche y derivados)





PRIMEROS PLATOS

AMATRICIANA DE OSTERIA FALERIA

Fettuccine romanas, guanciale crujiente, tomate Costoluto del Pollino, queso Moliterno IGP, vinagre balsámico * € 14,00

(Alérgenos: gluten, huevos, anhídrido sulfuroso)

PAPPARDELLA RELLENA

Pato, verduras, salsa de vino tinto y Parmigiano Reggiano DOP * €16,00

(Alérgenos: leche y derivados, gluten, anhídrido sulfuroso y sulfitos, apio)

SPAGHETTONE CON ALMEJAS LUPINO

Salsa de perejil y bottarga* € 15,00

(Alérgenos: moluscos, gluten, anhídrido sulfuroso y sulfitos)

*Nuestras especialidades del día se encuentran en la pizarra.
Nuestro personal de servicio estará encantado de presentárselas.*



SEGUNDOS PLATOS



CALAMARES BEBÉ FRITOS Y ANCHOAS
Servidos con mayonesa de mar*** € 16,00
(Alérgenos: anhídrido sulfuroso y sulfitos, gluten, pescado)

FILETE DE CUBE ROLL
Espinaca marinada, salsa bernesa* € 22,00
(Alérgenos: huevos, leche y derivados, anhídrido sulfuroso y sulfitos)

*Nuestras especialidades del día se encuentran en la pizarra.
Nuestro personal de servicio estará encantado de presentárselas.*





CLÁSICOS TRADICIONALES ROMANOS

ENTRADAS

FRITURA DE VERDURAS AL ESTILO ROMANO

Brócoli romanesco, flor de calabaza rellena de ricotta de pecora laziale, alcachofas y salvia frita € 9,00

(Alérgenos: sulfitos, gluten)

LA CORATELLA

Coratella d'agnello, salsa de cebolla roja, anillo de cebolla crujiente** € 10,00

(Alérgenos: anhídrido sulfuroso y sulfitos)

LA TRIPPA

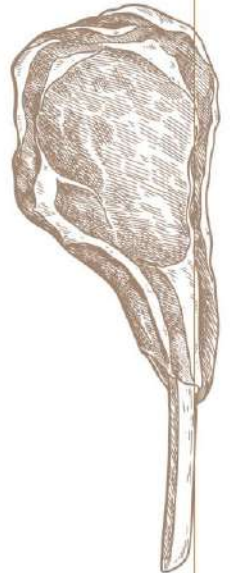
Tripa de ternera, tomate, menta y pecorino romano* € 9,00

(Alérgenos: apio, leche y derivados, anhídrido sulfuroso y sulfitos)

I FAGIOLI CON COTICHE

Frijoles borlotti, tomate y orejas de cerdo* € 9,00

(Alérgenos: apio, anhídrido sulfuroso y sulfitos)





CLÁSICOS TRADICIONALES ROMANOS



PRIMEROS PLATOS

SPAGHETTONE CACIO E PEPE € 12,00

(Alérgenos: gluten, leche y derivados)

RIGATONI ALLA CARBONARA € 12,00

(Alérgenos: leche y derivados, huevos, anhídrido sulfuroso y sulfitos)

RIGATONI ALLA GRICIA € 12,00

(Alérgenos: gluten, leche y derivados, anhídrido sulfuroso y sulfitos)

RIGATONI ALL'AMATRICIANA € 12,00

(Alérgenos: gluten, leche y derivados, anhídrido sulfuroso y sulfitos)



*Nuestras especialidades del día se encuentran en la pizarra.
Nuestro personal de servicio estará encantado de presentárselas.*





CLÁSICOS TRADICIONALES ROMANOS

SEGUNDOS

ALBÓNDIGAS DE COCIDO

Albóndigas de cocido servidas con salsa verde* € 14,00
(Alérgenos: gluten, leche y derivados)

COLA DE BUEY A LA VACCINARA

Cola de ternera, tomate, piñones y cacao* € 14,00
(Alérgenos: anhídrido sulfuroso y sulfitos, frutos secos, apio)

CORDERO A LA PARRILLA

Costillas de cordero a la parrilla, aceite de romero y puré de patatas € 16,00
(Alérgenos: leche y derivados)

BACALAO A LA ROMANA

Bacalao rebozado servido con salsa de tomate, pasas y piñones** € 16,00
(Alérgenos: pescado, gluten, frutos secos)

*Nuestras especialidades del día se encuentran en la pizarra.
Nuestro personal de servicio estará encantado de presentárselas.*

ACOMPAÑAMIENTOS DE TEMPORADA

€ 5,00



OTOÑO

Milhojas. Crema de castañas, merengue, ganache de chocolate y uvas € 5,00

(Alérgenos: gluten, huevos, leche y derivados)

TIRAMISÚ FALERIA

Bizcocho de cacao amargo, helado de mascarpone, salsa de café,
chocolate negro € 5,00

(Alérgenos: gluten, huevos, leche y derivados)

EL SABAYÓN EQUIVOCADO

Chantilly de sabayón, masa aromatizada con pimienta negra, caramelo
salado con avellanas € 5,00

(Alérgenos: huevos, gluten, leche y derivados)

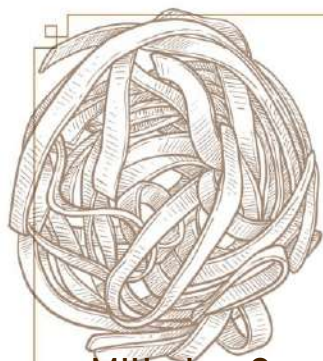
PANNA COTTA AL CARDAMOMO

Lima y crocante de pistachos € 5,00

(Alérgenos: leche y derivados, frutos secos)

DEGUSTACIÓN DE HELADOS Y SORBETES (TRES VARIEDADES) € 5,00

(Alérgenos: gluten, leche y derivados, huevos)





MENU DEGUSTACION - COCINA ROMANA



LOS FRIJOLES CON LAS OREJAS

Frijoles borlotti, tomate y orejas de cerdo*

(Alérgenos: apio, anhídrido sulfuroso y sulfitos)

SPAGHETTONE CACIO E PEPE

(Alérgenos: gluten, leche y derivados)

RIGATONI ALLA CARBONARA

(Alérgenos: leche y derivados, huevos, anhídrido sulfuroso y sulfitos)

CORDERO A LA PARRILLA

Costillas de cordero a la parrilla, aceite de romero y puré de patatas

(Alérgenos: leche y derivados)

OTOÑO

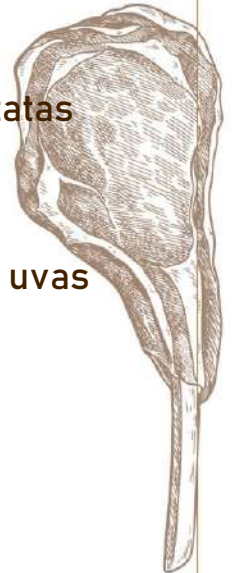
Milhojas. Crema de castañas, merengue, ganache de chocolate y uvas

(Alérgenos: gluten, huevos, leche y derivados)

MIMO FINAL

€ 35,00

(Bebidas no incluidas)



Se recomienda la participación de toda la mesa en el menú de degustación.



MENU DEGUSTACIÓN

ESPECIALIDADES DE OSTERIA FALERIA

TÁRTARA DE BUEY PIAMONTÉS

Mostaza artesanal, yema de huevo frita y cebollitas frescas agridulces*
(Alérgenos: huevos y derivados, semillas de mostaza)

PULPO ASADO

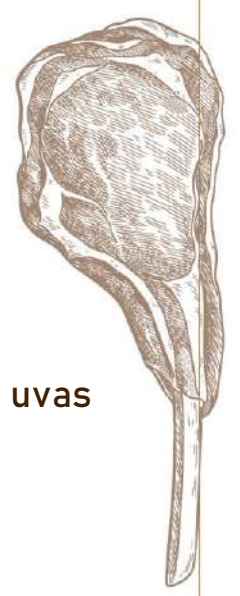
Espuma de 'nduja, bagna cauda de pulpo**
(Alérgenos: moluscos, gluten, pescado, leche y derivados)

SPAGHETTONE CON ALMEJAS LUPINO

Salsa de perejil y bottarga*
(Alérgenos: moluscos, gluten, anhídrido sulfuroso y sulfitos)

CALAMARES BEBÉ FRITOS Y ANCHOAS

Servidos con mayonesa de mar***
(Alérgenos: anhídrido sulfuroso y sulfitos, gluten, pescado)



OTOÑO

Milhojas. Crema de castañas, merengue, ganache de chocolate y uvas
(Alérgenos: gluten, huevos, leche y derivados)

MIMO FINAL

€ 35,00
(Bebidas no incluidas)



Se recomienda la participación de toda la mesa en el menú de degustación.

SERVICIO € 2,50

*El producto se compra fresco

** El producto se compra congelado

*** El producto se compra fresco y se enfría por nosotros