

## MENU D'AUTOMNE

# LES SPÉCIALITÉS DE L'OSTERIA FALERIA

### ENTRÉES

#### PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGES LOCAUX

Servi avec une omelette aux légumes de saison, du miel de châtaignier et des moutardes artisanales PETIT: € 12,00 / GRAND: € 22,00  
*(Allergènes: lait et produits laitiers)*

#### VENTRE DE PORC NOIR CROUSTILLANT

Pomme, sauce au cesanese, ragôût de caciocavallo\* € 10,00  
*(Allergènes: anhydride sulfureux et sulfites, lait et produits laitiers)*

#### TARTARE DE FASSONA PIÉMONTAISE

Moutarde artisanale, œuf frit et petits oignons aigre-doux\* € 12,00  
*(Allergènes: œufs et dérivés, graines de moutarde)*

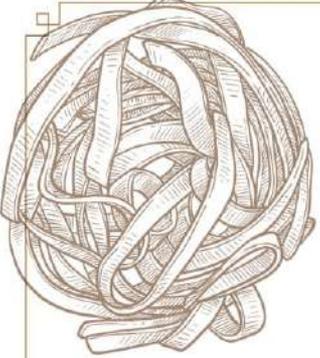
#### POULPE RÔTI

Mousse à la 'nduja, bagna cauda au poulpe\*\* € 11,00  
*(Allergènes: mollusques, gluten, poisson, lait et produits laitiers)*

#### CANESTRATO DI MOLITERNO IGP

Servi avec une compote de courge et du miel de châtaignier € 9,00  
*(Allergènes: lait et produits laitiers)*





## PLATS DE PÂTES

### L'AMATRICIANA DE L'OSTERIA FALERIA

Fettuccine romaines, guanciale croustillant, tomate Costoluto del Pollino, canestrato di Moliterno IGP, vinaigre balsamique\* € 14,00

*(Allergènes: gluten, œufs, anhydride sulfureux)*

### PAPPARDELLA FARCI

Canard, légumes, sauce au vin rouge et parmigiano reggiano DOP\* €16,00

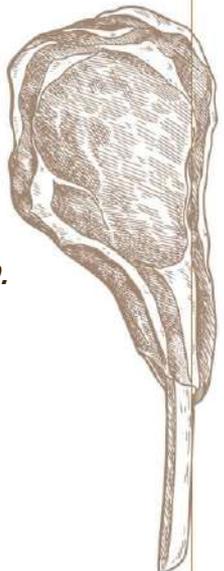
*(Allergènes: lait et produits laitiers, gluten, anhydride sulfureux et sulfites, céleri)*

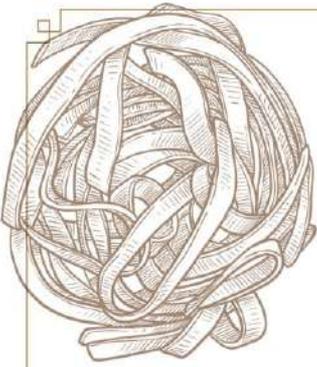
### SPAGHETTONE AUX PALOURDES LUPINO

Sauce au persil et bottarga\* € 15,00

*(Allergènes: mollusques, gluten, anhydride sulfureux et sulfites)*

*Les premiers plats hors menu sont disponibles sur l'ardoise.  
Notre personnel se fera un plaisir de vous les présenter.*





## PLATS PRINCIPAUX

### FRITTO DI TOTANETTI E ALICI

Servi avec une mayonnaise à base de mer\*\*\* € 16,00

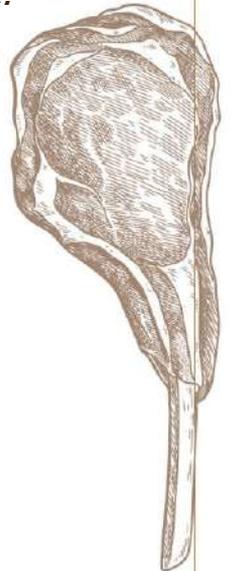
*(Allergènes: anhydride sulfureux et sulfites, gluten, poisson)*

### TAGLIATA DI CUBE ROLL

Épinards marinés, sauce béarnaise\* € 22,00

*(Allergènes: œufs, lait et produits laitiers, anhydride sulfureux et sulfites)*

*Les premiers plats hors menu sont disponibles sur l'ardoise.  
Notre personnel se fera un plaisir de vous les présenter.*





# LES CLASSIQUES DE LA TRADITION ROMAINE

## ENTRÉES

### FRITTO VEGETALE ALLA ROMANA

Brocoli romain, fleur de courgette farcie au fromage de brebis du Latium, artichauts et sauge frits € 9,00

*(Allergènes: sulfites, gluten)*

### LA CORATELLA

Coratella d'agneau, sauce à l'oignon rouge, anneau d'oignon croustillant\*\* € 10,00

*(Allergènes: anhydride sulfureux et sulfites)*

### LA TRIPPA

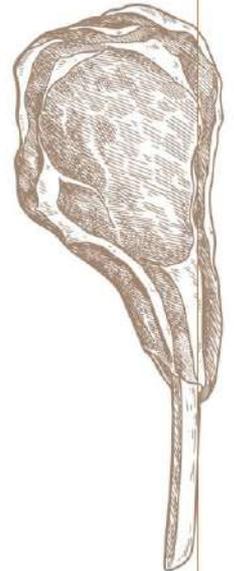
Tripes de veau, tomate, menthe et pecorino romain\* € 9,00

*(Allergènes: céleri, lait et produits laitiers, anhydride sulfureux et sulfites)*

### I FAGIOLI CON COTICHE

Haricots borlotti, tomate et couennes de porc\* € 9,00

*(Allergènes: céleri, anhydride sulfureux et sulfites)*





# LES CLASSIQUES DE LA TRADITION ROMAINE



## PLATS DE PÂTES

SPAGHETTONE CACIO E PEPE € 12,00

*(Allergènes: gluten, lait et produits laitiers)*

RIGATONI ALLA CARBONARA € 12,00

*(Allergènes: lait et produits laitiers, œufs, anhydride sulfureux et sulfites)*

RIGATONI ALLA GRICIA € 12,00

*(Allergènes: gluten, lait et produits laitiers, anhydride sulfureux et sulfites)*

RIGATONI ALL'AMATRICIANA € 12,00

*(Allergènes: gluten, lait et produits laitiers, anhydride sulfureux et sulfites)*

*Les premiers plats hors menu sont disponibles sur l'ardoise.  
Notre personnel se fera un plaisir de vous les présenter.*





# LES CLASSIQUES DE LA TRADITION ROMAINE



## PLATS PRINCIPAUX

### LE POLPETTE DI BOLLITO

Boulettes de pot-au-feu servies avec une sauce verte\* € 14,00

*(Allergènes: gluten, lait et produits laitiers)*

### LA CODA ALLA VACCINARA

Queue de veau, tomate, pignons et cacao\* € 14,00

*(Allergènes: anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céleri)*

### L'ABBACCHIO A SCOTTADITO

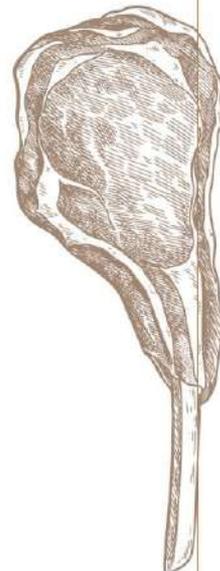
Côtes d'agneau à la mode, huile de romarin  
et purée de pommes de terre € 16,00

*(Allergènes: lait et produits laitiers)*

### IL BACCALÀ ALLA ROMANA

Morue en pâte servie avec une sauce tomate,  
raisins secs et pignons\*\* € 16,00

*(Allergènes: poisson, gluten, fruits à coque)*



*Les plats principaux hors menu sont disponibles sur l'ardoise. Notre personnel se fera un plaisir de vous les présenter.*



## ACCOMPAGNEMENTS DE SAISON

€ 5,00

### AUTUNNO

Millefeuille. Crème de marrons, meringue,  
ganache au chocolat et raisins € 5,00

*(Allergènes: gluten, œufs, lait et produits laitiers)*

### TIRAMISÙ FALERIA

Sponge au cacao amer, glace au mascarpone, sauce au café,  
chocolat noir € 5,00

*(Allergènes: gluten, œufs, lait et produits laitiers)*

### LO ZABAIONE SBAGLIATO

Chantilly au zabaione, pâte brisée au poivre noir,  
caramel salé aux noisettes € 5,00

*(Allergènes: œufs, gluten, lait et produits laitiers)*

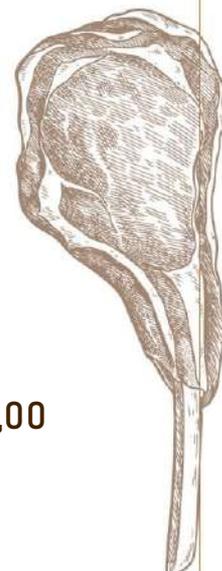
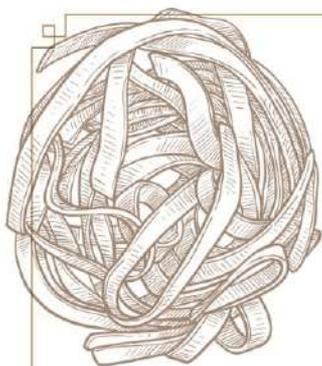
### PANNA COTTA AU CARDAMOME

Lime et croquant aux pistaches € 5,00

*(Allergènes: lait et produits laitiers, fruits à coque)*

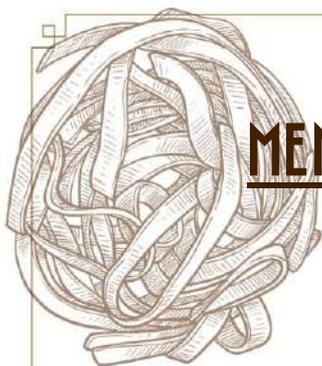
DÉGUSTATION DE GLACES ET SORBETS (TROIS VARIÉTÉS) € 5,00

*(Allergènes: gluten, lait et produits laitiers, œufs)*





# MENU DÉGUSTATION CUISINE ROMAINE



## I FAGIOLI CON COTICHE

Haricots borlotti, tomate et couennes de porc\*

*(Allergènes: céleri, anhydride sulfureux et sulfites)*

## SPAGHETTONE CACIO E PEPE

*(Allergènes: gluten, lait et produits laitiers)*

## RIGATONI ALLA CARBONARA

*(Allergènes: lait et produits laitiers, œufs, anhydride sulfureux et sulfites)*

## L'ABBACCHIO A SCOTTADITO

Côtes d'agneau à la mode, huile au romarin et purée de pommes de terre

*(Allergènes: lait et produits laitiers)*

## AUTUNNO

Millefeuille. Crème de marrons, meringue, ganache au chocolat et raisins

*(Allergènes: gluten, œufs, lait et produits laitiers)*

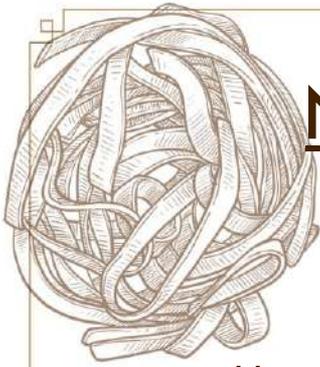
## DOUCEUR FINALE

€ 35,00

(Hors boissons)



Pour le menu dégustation, la participation de l'ensemble de la table est recommandée.



# MENU DÉGUSTATION - SPÉCIALITÉS DE L'OSTERIA FALERIA

## TARTARE DE FASSONA PIÉMONTAISE

Moutarde artisanale, œuf frit et petits oignons aigre-doux\*

*(Allergènes: œufs et dérivés, graines de moutarde)*

## POULPE RÔTI

Mousse à la 'nduja, bagna cauda au poulpe\*\*

*(Allergènes: mollusques, gluten, poisson, lait et produits laitiers)*

## SPAGHETTONE AUX PALOURDES LUPINO

Sauce au persil et bottarga\*

*(Allergènes: mollusques, gluten, anhydride sulfureux et sulfites)*

## FRITTO DI TOTANETTI E ALICI

Servi avec une mayonnaise à base de mer\*\*\*

*(Allergènes: anhydride sulfureux et sulfites, gluten, poisson)*

## AUTUNNO

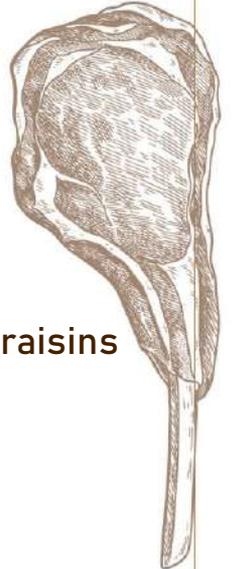
Millefeuille. Crème de marrons, meringue, ganache au chocolat et raisins

*(Allergènes: gluten, œufs, lait et produits laitiers)*

## DOUCEUR FINALE

€ 39,00

(Hors boissons)



Pour le menu dégustation, la participation de l'ensemble de la table est recommandée.

SERVICE € 2,50

\*Le produit est acheté frais

\*\*Le produit est acheté congelé

\*\*\*Le produit est acheté frais et transformé par nos soins