



LE SPECIALITÀ DI OSTERIA FALERIA

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI

PICCOLO: € 12,00 / GRANDE: € 23,00

Servito con frittatina di verdure stagionali, miele di castagno e mostarde artigianali
(Allergeni: latte e derivati)

PANCIA DI SUINO NERO CROCCANTE € 10,00

Mela, salsa al Cesanese, guazzetto di caciocavallo*
(Allergeni: anidride solforosa e solfiti, latte e derivati)

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE € 12,00

Senape artigianale, tuorlo fritto e cipolline fresche agrodolci*

(Allergeni: uova e derivati, semi di senape)

POLPO ARROSTO € 11,00

Spuma alla 'nduja, bagna cauda di polpo**

(Allergeni: molluschi, glutine, pesce, latte e derivati)

CANESTRATO DI MOLITERNO IGP € 9,00

Servito con chutney di fragole e miele di castagno
(Allergeni: latte e derivati)

PRIMI

L'AMATRICIANA DELL'OSTERIA FALERIA € 14,00

Fettuccia romana, guanciale croccante, pomodoro costoluto del Pollino, Canestrato di Moliterno IGP, aceto balsamico*

(Allergeni: glutine, uova, anidride solforosa)

PAPPARDELLA DI ORTICA "RIPIENA" € 16,00

Faraona brasata, salsa di ricotta di bufala laziale, Parmigiano Reggiano DOP*

(Allergeni: latte e derivati, glutine, anidride solforosa e solfiti, sedano)

SPAGHETTONE CON VONGOLE LUPINO € 15,00

Salsa al prezzemolo e bottarga*

(Allergeni: molluschi, glutine, anidride solforosa e solfiti)

TAGLIATELLA "GIALLO/NERA" € 16,00

Carciofi e baccalà

(Allergeni: uova, latte e derivati, anidride solforosa e solfiti)

SECONDI

FRITTO DI TOTANETTI E ALICI € 16,00

Servito con maionese di mare***

(Allergeni: anidride solforosa e solfiti, glutine, pesce)

TAGLIATA DI CUBE ROLL € 22,00

Spinacina marinata, salsa bernese*

(Allergeni: uova, latte e derivati, anidride solforosa e solfiti)

CONTORNI DI STAGIONE € 5,00

I CLASSICI DELLA TRADIZIONE ROMANA

ANTIPASTI

FRITTO VEGETALE ALLA ROMANA € 9,00

Zucchine romanesche, fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala laziale, carciofi e salvia frita

(Allergeni: solfiti, glutine)

LA CORATELLA € 10,00

Coratella d'agnello, carciofi croccanti e salsa alla cipolla rossa**

(Allergeni: anidride solforosa e solfiti)

LA TRIPPA € 9,00

Tripa di vitella, pomodoro, mentuccia e pecorino romano*

(Allergeni: sedano, latte e derivati, anidride solforosa e solfiti)

IL CARCIOFO € 8,00

Carciofi alla giudia, emulsione di carciofo e il suo estratto*

(Allergeni: glutine)

PRIMI

SPAGHETTONE CACIO E PEPE € 12,00

(Allergeni: glutine, latte e derivati)

RIGATONI ALLA CARBONARA € 12,00

(Allergeni: latte e derivati, uova, anidride solforosa e solfiti)

RIGATONI ALLA GRICIA € 12,00

(Allergeni: glutine, latte e derivati, anidride solforosa e solfiti)

RIGATONI ALL'AMATRICIANA € 12,00

(Allergeni: glutine, latte e derivati, anidride solforosa e solfiti)

SECONDI

LE POLPETTE € 14,00

Polpette di bollito servite con salsa verde*

(Allergeni: glutine, latte e derivati)

LA CODA ALLA VACCINARA € 14,00

Coda di vitellone, pomodoro, pinoli e cacao*
(Allergeni: anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano)

L'ABBACCHIO E VIGNAROLA € 16,00

Costolette d'abbacchio a scottadito, olio al rosmarino e vignarola

(Allergeni: latte e derivati)

IL BACCALÀ € 16,00

Baccalà pastellato con salsa di pomodoro, uvetta e pinoli**

(Allergeni: pesce, glutine, frutta a guscio)

CONTORNI DI STAGIONE € 5,00



I primi e i secondi fuori menù li trovi sulla lavagna. Il personale di sala sarà lieto di presentarteli.

SERVIZIO 2,50€



**MENÙ DEGUSTAZIONE
DELLA CUCINA ROMANA**

IL CARCIOFO

Carciofi alla giudia, emulsione di carciofo
e il suo estratto*
(Allergeni: glutine)

SPAGHETTONE CACIO E PEPE

(Allergeni: glutine, latte e derivati)

RIGATONI ALLA CARBONARA

(Allergeni: latte e derivati, uova, anidride solforosa e solfiti)

L'ABBACCHIO E VIGNAROLA

Costolette d'abbacchio a scottadito,
olio al rosmarino e vignarola
(Allergeni: latte e derivati)

PRIMAVERA

Cheesecake, fragoline, pistacchi
e salsa al rabarbaro
(Allergeni: frutta a guscio, uova, latte e derivati)

COCCOLA FINALE

€ 35,00 (Bevande escluse)



**MENÙ DEGUSTAZIONE
LE SPECIALITÀ DI OSTERIA FALERIA**

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

Senape artigianale, tuorlo fritto e cipolline fresche
agrodolci*
(Allergeni: uova e derivati, semi di senape)

POLPO ARROSTO

Spuma alla 'nduja, bagna cauda di polpo**
(Allergeni: molluschi, glutine, pesce, latte e derivati)

TAGLIATELLA "GIALLO/NERA"

Spinacina marinata, salsa bernese***
(Allergeni: uova, latte e derivati, anidride solforosa e solfiti)

FRITTO DI TOTANETTI E ALICI

Servizio con maionese di mare***
(Allergeni: anidride solforosa e solfiti, glutine, pesce)



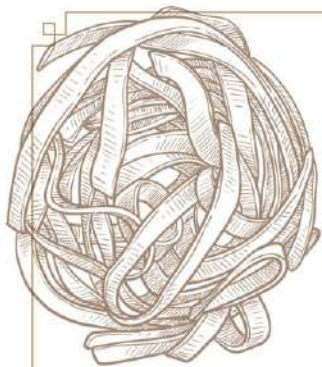
PRIMAVERA

Cheesecake, fragoline, pistacchi
e salsa al rabarbaro
(Allergeni: frutta a guscio, uova, latte e derivati)

COCCOLA FINALE

€ 39,00 (Bevande escluse)

Per il menù degustazione si consiglia la partecipazione dell'intero tavolo.



DESSERT

TIRAMISÙ FALERIA € 5,00

Spugna di cacao amaro, gelato al mascarpone, salsa al caffè, cioccolato fondente
(Allergeni: glutine, uova, latte e derivati)

LO ZABAIONE SBAGLIATO € 5,00

Chantilly allo zabaione, frolla aromatizzata al pepe nero, caramello salato alle nocciole
(Allergeni: uova, glutine, latte e derivati)

TORTINO AL LIMONE € 5,00

Pan di Spagna gluten free, bagna all'alkermes, crema al limone e meringa
(Allergeni: uova, latte e derivati)

PRIMAVERA € 5,00

Cheesecake, fragoline, pistacchi e salsa al rabarbaro
(Allergeni: frutta a guscio, uova, latte e derivati)

DEGUSTAZIONE DI GELATI E SORBETTI (TRE VARIETÀ) € 5,00

(Allergeni: glutine, latte e derivati, uova)

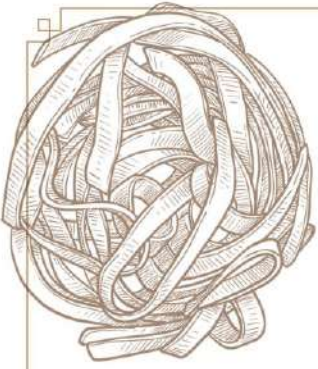


Bevande

Acqua Gaudianello liscia	€ 2,50
Acqua Gaudianello effervescente naturale	€ 2,50
Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola zero	€ 3,50
Birra Menabrea bionda 0,33 cl	€ 3,50
Birra Menabrea bionda 0,66 cl	€ 6,00
Caffè	€ 1,50



**Il prodotto viene acquistato fresco*
***Il prodotto viene acquistato congelato*
****Il prodotto viene acquistato fresco e abbattuto da noi*



MENÙ

