

MENÙ

RISTORANTE

OSTERIA URBANA

MENU PRANZO

a pranzo dal lunedì al venerdì oltre a tutte le proposte del menù troverai:

Urbanelli artigianali fatti in casa aglio, olio e peperoncino € 10

1, 3

Primo del giorno € 12 - 14

(ogni giorno una nuova proposta, chiedi al personale)

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Polpette al sugo con contorno di patate al forno € 14

1, 3, 7, 9, 12

Secondo del giorno € 14

(ogni giorno una nuova proposta, chiedi al personale)

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

“Urbanello” è il tonnarello simbolo della cucina romana rivisitato da Osteria Urbana con una stesura manuale ed un taglio fatto a mano con sapiente manualità; insomma un “tonnarello sbagliato”; morbido, corposo ed irresistibile

NOVEMBRE

MENU DEGUSTAZIONE

€36

(i nostri menù mensili propongono piatti e prodotti legati alla stagione)

----- *un Antipasto a scelta tra* -----

FOIRE DI ZUCCA IN PASTELLA

Croccanti e dorati, ripieni di mozzarella fresca e acciuga, un classico autunnale da gustare caldo

1, 4, 7

BRUSCHETTA CON I FUNGHI PORCINI

Croccante pane tostato condito con funghi porcini saltati in olio EVO e aromatizzati con aglio e prezzemolo fresco

1

----- *una Portata principale a scelta tra* -----

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI

Pasta fresca fatta a mano, cremosa e profumata, con funghi freschi di stagione e un filo di olio aromatizzato.

1, 3, 12

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE BIO

maiale di cinta senese BIO allevato nel Lazio e parmigiano

1, 3, 7, 9

BRASATO DI MANZO

Tenero e profumato, accompagnato da soffice di patate, cicoria catalogna, salsa ai mirtilli, ideale per i mesi freddi

4, 9

POLPETTE AL SUGO

CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO

Comfort food autunnale, caldo e avvolgente

1, 3, 7, 9, 12

----- *il contorno* -----

PUNTARELLE ALLA ROMANA

con olio, sale, aceto, aglio, alici sott'olio, dal gusto deciso!

4, 12

----- *il dolce* -----

TORTA DI MELE

Morbida e profumata, ideale come dessert autunnale

1, 3, 7

----- *Un calice di vino a scelta tra* -----

PINOT BIANCO VORBERG RISERVA ROSSO DI MONTALCINO DOC

COCKTAILS

APEROL SPRITZ <i>Vacanze Romane</i>	€ 7
CAMPARI SPRITZ <i>Un classico Italiano</i>	€ 7
HUGO SPRITZ <i>Un' Ode alla freschezza</i>	€ 8
NEGRONI <i>Il Cosmopolita</i> gin, bitter, vermouth rosso	€ 8
MARGARITA <i>Il Dissetante</i> tequila, triple sec, lime	€ 8
MOJITO <i>Il Vacanziero</i> rum, menta, zucchero di canna, soda	€ 8
MOSCOW MULE <i>Woody Allen</i> vodka, lime, ginger beer	€ 8
AMERICANO <i>Il Cinematografico</i> bitter, vermouth rosso, soda	€ 8
COSMOPOLITAN <i>Alla Moda</i> vodka, triple sec, lime, cranberry	€ 8
COCKTAIL MARTINI <i>L'Iconico</i> gin, vodka, lillet	€ 8
DAIQUIRI <i>Il Cubano elegante</i> rum bianco, lime	€ 8
PALOMA <i>Il Messicano</i> tequila, acqua tonica, pompelmo rosa, lime	€ 8
MIMOSA - BELLINI <i>La Dolce Vita in un bicchiere</i> prosecco, spremuta d'arancia - succo di pesca	€ 8
NEGRONI SBAGLIATO <i>Il Mitico degli anni '70</i> spumante, bitter, vermouth rosso	€ 8

COCKTAILS ANALCOLICI

SHIRLEY TEMPLE ginger ale, granatina, lime	€ 7
FLORIDA arancia, pompelmo, lime, passion fruit, menta, lemon	€ 7
SUNSET BOULEVARD ananas, arancia, granatina, lime	€ 7
VIRGIN MOJITO lime, zucchero di canna, ginger ale	€ 7
VIRGIN COLADA cocco, ananas	€ 7

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO PER 2 € 24

salumi, formaggi e sfizi dello chef

1, 7

TARTARE DI MANZO € 15

Tartare di Duchessa The Wolf, olio, sale e pepe

7, 12

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO * € 15

Olio, sale, pepe, scorza di lime

4

POLPETTE DI BACCALA MANTECATO € 14

rapa rossa e sedano rapa

4, 7, 12

FRITTI

FOIRE DI ZUCCA € 4,50

Fiordilatte e alici sottolio

1, 4, 7

FILETTO DI BACCALÀ PASTELLATO € 6

1, 3

CALAMARI FRITTI * € 16

1, 14

SPICCHI DI CARCIOFI € 7

1, 4

CROCCHETTE DI PATATE (2 PEZZI) € 4

uova, fiordilatte, mix di parmigiano e pecorino, prezzemolo

1, 3

SUPPLÌ AL TELEFONO € 3

riso, salsa al pomodoro, fiordilatte, parmigiano

1, 3, 7, 9

SUPPLÌ AL RAGÙ € 3,50

riso, ragù di manzo al pomodoro, fiordilatte, parmigiano

1, 3, 7

SUPPLÌ URBANO € 3,50

a fantasia dello chef

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,
9, 10, 11, 12, 13, 14

LA NOSTRA SELEZIONE DI BRUSCHETTE

MOZZARELLA E ALICI € 5

fiordilatte, alici sottolio

1, 4, 7

AL POMODORO E BASILICO € 3

1

PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA € 6

1, 7

AI PORCINI € 7

1

BROCCOLETTI RIPASSATI, STRACCIATELLA, ALICI € 7

1, 4, 7

PRIMI

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE BIO € 18

maiale di cinta senese BIO allevato nel Lazio e parmigiano

1, 3, 7, 9

URBANELLI RAPA ROSSA, STRACCIATELLA, PISTACCHI TOSTATI €15

1, 3, 7, 8

GNOCCHI AL POMODORO € 11

1, 3, 12

URBANELLI CREMA DI BROCCOLI SICILIA, ALICI, PANE TOSTATO AL LIMONE €16

1, 3, 4

ZUPPA DI CECI, PATATE, CAVOLO NERO, BACCALÀ € 16

4, 9

MALTAGLIATI FAGIOLI E COZZE € 15

1, 3, 9, 14

E I NOSTRI CLASSICI ROMANI

URBANELLI ALLA CARBONARA € 15

uova, guanciale, pecorino romano e pepe nero

1, 3, 7

URBANELLI CACIO E PEPE € 14

pecorino romano e pepe nero

1, 3, 4

FETTUCCINE ALLA AMATRICIANA € 15

pomodoro, pecorino romano e guanciale

1, 3, 7

FETTUCCINE ALLA GRICIA € 14

pecorino romano, guanciale e pepe nero

1, 3, 7

“Urbanello” è il tonnarello simbolo della cucina romana rivisitato da Osteria Urbana con una stesura manuale ed un taglio fatto a mano con sapiente manualità; insomma un “tonnarello sbagliato”; morbido, corposo ed irresistibile.

Fettuccine, urbanelli, gnocchi, maltagliati sono fatti in casa

INSALATE

LA CAPRESE € 12

lattuga, rucola, pomodori pachino, bufala, basilico

7

SALMONE E BUFALA € 14

lattuga, rucola, salmone affumicato, bufala, pomodori pachino, zest di limone

4, 7

CAESAR € 13

lattuga, pomodori pachino, crostini di pane, scaglie di grana, salsa caesar, pollo

1, 3, 4, 6, 7,
10, 12

SECONDI

DALLA CUCINA

CODA ALLA VACCINARA € 16
pure di sedano rapa

7, 9

BRASATO DI MANZO € 18
soffice di patate, cicoria catalogna, salsa ai mirtilli

4, 9, 12

PANCIA DI MAIALE € 18
crema di castagne, cavolo nero, gel melograno e vino rosso

1, 7, 12

FILETTO DI SPIGOLA PESCATO SCOTTATO IN PADELLA € 24
crema di carote bruciate allo zenzero,
finocchi rosticciati e lemon grass

4, 7, 12

CODA DI ROSPO IN ZUPPETTA DI CALAMARI E GAMBERI € 25
al pomodoro, servita con fette di pane tostato

2, 4, 12,

14

DALLA GRIGLIA

BISTECCA DI POLLO € 14
coscia e sovracoscia cbt poi passata in griglia

ARROSTICINI DI PECORA (8 PEZZI) € 14

** **TAGLIATA DI MANZO FRISONA 300G € 25**

COSTOLETTE DI ABBACCHIO € 16

** **GRIGLIATA MISTA PER 2 € 45**
tagliata di manzo, petto di pollo, salsiccia di maiale, collo di maiale, arrosticini di pecora servita con patate al forno

HAMBURGER DI MANZO € 16

Duchessa di Wolf (200g)
pomodoro, lattuga, cheddar, cipolla caramellata, guanciale
croccante, maionese, servito con patate fritte

3, 7, 12

** carni selezionate di qualità della macelleria THE WOLF

CONTORNI

PATATE AL FORNO € 5

12

CHIPS DI PATATE HOMEMADE € 4

PATATINE FRITTE A SPICCHI € 5

CICORIA ALL'AGRO/RIPASSATA € 5

12

BROCCOLETTI ALL'AGRO O RIPASSATI € 5

12

VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE € 6

PUNTARELLE ALLA ROMANA € 7
con olio, sale, aceto, aglio, alici sott'olio

4, 12

I DOLCI

Tiramisù Classico € 6

1, 3, 7, 8

Panna Cotta € 7

con salsa ai frutti di bosco, caramello salato o nutella

1, 7

Il nostro Semifreddo alla Nocciole € 8

con caramello salato e crumble al cacao

1, 3, 7, 8

Brownies al cioccolato € 8

e nocciole con crema inglese alla vaniglia

1, 3, 5, 7

Torta di mele € 8

con gelato alla vaniglia

1, 3, 7

Frutta di Stagione € 5

Pizza con Nutella € 7

1, 7, 8

CAFFETTERIA AL TAVOLO

Per la nostra ampia lista di distillati e aperitivi, chiedere allo staff

CAFFÈ € 2

CAPPUCCINO € 3

DECAFFEINATO € 2

THE/INFUSI € 3

ACQUA € 2

SERVIZIO € 2 (CENA, SABATO E FESTIVI)

CESTINO DI PANE FATTO IN CASA € 2

1

FOCACCIAS CLASSICA (SOLO A CENA) € 4

1

**(*) A PRANZO NEI PIATTI PROPOSTI CON FOCACCIA
SARÀ SERVITO IN ALTERNATIVA PANE BRUSCHETTATO**

BIRRE E BEVANDE

BIRRA ALLA SPINA 1 0,20 cl 0,30 cl 0,40 cl 0,50 cl

MENABREA LAGER 4,8% vol. € 3,50 € 5

MENABREA AMBRATA 5,0% vol. € 3,50 € 5,50

LISA DEL BORGO 5,0% vol.
BIRRA ARTIGIANALE € 4 € 5,50

WEISS WEIHENSTEPHAN 5,4% vol. € 4,50 € 6

IPA MORETTI 6,3% vol. € 3,50 € 5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA 1

MORETTI BAFFO D'ORO € 4,50

ICHNUSA NON FILTRATA € 5

BALADIN ROCK'N ROLL € 6
DOPPIO MALTO CHIARA

BALADIN SUPER BETTER € 6
DOPPIO MALTO ROSSA

BALADIN ISAAC BIRRA BIANCA € 6

MORETTI ZERO ALCOL € 4

BEVANDE SOFT

COCA COLA € 3

COCA COLA ZERO € 3

FANTA € 3

Sprite € 3

CHINOTTO € 3

VINI BIANCHI

CALICE BOTTIGLIA BOTTIGLIA
 0,375 0,750

CHARDONNAY JERMANN		€ 32
SAUVIGNON JERMANN		€ 32
VINNAE RIBOLLA GIALLA JERMANN		€ 30
GEWÜRZTRAMINER TERLAN		€ 28
PINOT BIANCO VORBERG RISERVA TERLAN		€ 39
TOSCANO IGT BIANCO VILLA ANTINORI		€ 13
MALVASIA PUNTINATA IGP DIVINA PROVVIDENZA LAZIO	€ 5	€ 18
PINOT GRIGIO VANNELLI LAZIO	€ 5	€ 18
VERMENTINO IGT VANNELLI LAZIO		€ 20
PECORINO IGP BIO CANTINA JU ZIRE		€ 20

per le disponibilità di vini in calice chiedere al personale

VINI ROSSI

CALICE **BOTTIGLIA** **BOTTIGLIA**
 0,375 **0,750**

BARBERA D'ALBA DOC		€ 30
PRUNOTTO		
FIULOT BARBERA D'ASTI D.O.C.G.	€ 16	
PRUNOTTO		
LAGREIN		€ 30
TERLAN		
CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.		€ 34
VILLA ANTINORI		
ROSSO DI MONTALCINO DOC		€ 34
PIAN DELLE VIGNE		
IL BRUCIATO BOLGHERI DOC		€ 40
TENUTA DI GUADO AL TASSO BOLGHERI		
CESANESE IGT	€ 6	€ 20
VANNELLI LAZIO		
SYRAH IGT		€ 20
DIVINA PROVVIDENZA LAZIO	€ 6	
ANTICA FONTANA CABERNET		
SAUVIGNON		€ 32
DIVINA PROVVIDENZA		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC		€ 24
VANNELLI LAZIO		
NEPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT	€ 12	€ 20
TORMARESCA		

per le disponibilità di vini in calice chiedere al personale

VINI ROSATI

CALICE	BOTTIGLIA 0,375	BOTTIGLIA 0,750
--------	--------------------	--------------------

AERIS PINOT NERO IGP DIVINA PROVVIDENZA LAZIO	€ 6	€ 24
---	-----	------

CALAFURIA ROSATO SALENTO I.G.T. TORMARESTA	€ 14	€ 26
---	------	------

BOLLICINE

BOTTIGLIA 0,375	BOTTIGLIA 0,750
--------------------	--------------------

MILLESIMATO BRUT PROGETTI DIVINI	€ 18
--	------

VALDOBBIADENE DOCG PROGETTI DIVINI	€ 24
--	------

FRANCIACORTA TENUTA MONTENISA - CUVÉE ROYALE	€ 25	€ 39
--	------	------

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER CUVÉE BRUT LAURENT PERRIER	€ 70
--	------

per le disponibilità di vini in calice chiedere al personale

DISTILLATI

AMARI

DEL CAPO, AVERNA, JAGERMEISTER, LUCANO, BRAULIO MONTENEGRO, FERNET, BRANCA MENTA, UNICUM,	€ 4
--	-----

JEFFERSON	€ 6
-----------	-----

TEQUILA & MEZCAL

CUERVO GOLD	€ 6
-------------	-----

ESPOLON REPOSADO	€ 8
------------------	-----

MONTE ALBAN	€ 7
-------------	-----

MONTELOBOS	€ 8
------------	-----

RUM

MATUSALEM 15Y	€ 7
---------------	-----

DIPLOMATICO RESERVA	€ 8
---------------------	-----

DON PAPA	€ 9
----------	-----

VODKA

ABSOLUT	€ 6
---------	-----

LIQUORI

LIMONCELLO	€ 4
------------	-----

DI SARONNO	€ 5
------------	-----

WHISKY

BALLANTINES	€ 6
-------------	-----

TALISKER, OBAN, LAPHROAIG	€ 9
---------------------------	-----

GRAPPE

BIANCA	€ 4
--------	-----

BARRIQUE	€ 5
----------	-----

COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP	€ 8
------------------	-----

MARTELL	€ 7
---------	-----

ALLERGENI

ELENCO DEGLI INGREDIENTI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato del Reg.1169/2011 UE "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1** CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT
- 2** CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI E LORO DERIVATI
- 3** UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4** PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5** ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6** SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7** LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8** FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI
MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN,
DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI E MACADAMIA
- 9** SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10** SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11** SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12** ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13** LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14** MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva anche mediante l'esibizione di idonea comunicazione, quali istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.