

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

PANCIA DI SUINO NERO CROCCANTE € 10,00

Mela, salsa al Cesanese, guazzetto di caciocavallo*

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE € 12,00

Senape artigianale, tuorlo fritto
e cipolline fresche agrodolci*

POLPO ARROSTO € 11,00

Spuma alla 'nduja, bagna cauda di polpo**

CANESTRATO DI MOLITERNO IGP € 9,00

Servito con chutney di frutti rossi
e miele di castagno

PRIMI

L'AMATRICIANA DELL'OSTERIA FALERIA € 14,00

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

TORTELLI RIPIENI ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE € 16,00

Pomodori confit, crema di parmigiano, salsa basilico

SPAGHETTONE CON VONGOLE LUPINO € 15,00

Salsa al prezzemolo e bottarga*

TAGLIATELLA "GIALLO/NERA" € 16,00

Fiori di zucca, cozze, salsa ai tre pomodori***

SECONDI

FRITTO DI TOTANETTI E ALICI € 16,00

Servito con maionese di mare***

TAGLIATA DI CUBE ROLL € 22,00

Spinacina marinata, salsa bernese*

CONTORNI DI STAGIONE € 5,00

DESSERT

TIRAMISÙ FALERIA € 5,00

Spugna di cacao amaro, gelato al mascarpone, salsa al caffè, cioccolato
fondente

LO ZABAIONE SBAGLIATO € 5,00

Chantilly allo zabaione, frolla aromatizzata al pepe nero, caramello salato
alle nocciole

CHEESECAKE € 5,00

Cioccolato gianduja e pistacchi

ESTATE € 5,00

Semifreddo ai frutti rossi estivi, crumble alle nocciole, lemon curd

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

MENÙ DEGUSTAZIONE DELLA CUCINA ROMANA

FRITTO VEGETALE ALLA ROMANA

Zucchine romanesche, fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala laziale,
frittella di verdure e salvia fritta*

SPAGHETTONE CACIO E PEPE

RIGATONI ALLA CARBONARA

IL POLLO CON I PEPERONI

Polletto ruspante allevato a terra, peperoni croccanti e la sua salsa*

ESTATE

Semifreddo ai frutti rossi estivi, crumble alle nocciole, lemon curd

COCCOLA FINALE

€ 35,00 (Bevande escluse)

*Il prodotto viene acquistato fresco

**Il prodotto viene acquistato congelato

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

SERVIZIO € 2.50

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

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 fritta

LA CORATELLA € 10,00

Coratella d'agnello, anello di cipolla rossa fritto e salsa alla cipolla rossa**

LA TRIPPA € 9,00

Tripa di vitella, pomodoro, mentuccia
e pecorino romano*

LE ALICI MARINATE € 8,00

Alici marinate di nostra produzione, aceto di mele, aglio e prezzemolo

PRIMI

SPAGHETTONE CACIO E PEPE € 12,00

RIGATONI ALLA CARBONARA € 12,00

RIGATONI ALLA GRICIA € 12,00

RIGATONI ALL'AMATRICIANA € 12,00

SECONDI

LE POLPETTE € 14,00

Polpette di bollito servite con salsa verde*

IL POLLO CON I PEPERONI € 14,00

Polletto ruspante allevato a terra, peperoni croccanti e la sua salsa*

L'ABBACCHIO € 16,00

Costolette d'abbacchio a scottadito, patate novelle
al rosmarino

IL BACCALÀ € 16,00

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

CONTORNI DI STAGIONE € 5,00

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

MENÙ DEGUSTAZIONE LE SPECIALITÀ DI OSTERIA FALERIA

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

Senape artigianale, tuorlo fritto e cipolline fresche agrodolci*

POLPO ARROSTO

Spuma alla 'nduja, bagna cauda di polpo**

TORTELLI RIPIENI ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE

Pomodori confit, crema di parmigiano, salsa basilico

FRITTO DI TOTANETTI E ALICI

Servizio con maionese di mare***

ESTATE

Semifreddo ai frutti rossi estivi, crumble alle nocciole, lemon curd

COCCOLA FINALE

€ 39,00 (Bevande escluse)