

L'Osteria nella quale prendo i pasti é uno dei luoghi nei quali amo l'Italia. Entrano cani festosi, che nessuno sa di chi sono, bambini nudi con in mano un fiasco impagliato. Mangio, solo come il Papa, non parlo a nessuno, e mi diverto come a teatro.

Umberto Saba  
Poeta



L'Osteria è un bene universale

Ersilio Tonini  
Cardinale e Arcivescovo

**UBI BENE, IBI PATRIA**

## L'Antipasto

### **Bruschetta** ..... 8,00

#### **Pão Torrado c/ Tomates, Alho, Cebola, Óregãos e Manjeriçã**

Toasted Bread w/ Tomato, Garlic, Onion, Oregano and Basil

Pain grillé avec tomates, Ail, Oignon, Origan et Basilic

Toast Brot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano und Basilikum

### **Carpaccio** ..... 14,50

#### **Carne de Novilho, Rúcula e Parmesão**

Raw Beef, Rocket Salad and Parmesan

Veau Cru, Roquette et Parmesan

Kalbfleisch, Rucola und Parmesan

### **Carpaccio di Polpo** ..... 14,50

#### **Polvo Cozinhado com Anchovas, Alcaparras e Azeitonas**

Octopus Slices Seasoned with Anchovies, Capers and Olives

Poulpe, Anchois, Câpres et Olives

Gekochter Octopus mit Sardellen, Kapern und Oliven

### **Gamberi Agrodolci** ..... 15,00

#### **Camarões Salteados com Molho Agridoce Picante**

Sauteed Prawns with Spicy Sweet and Sour Sauces

Crevettes Sautées à la Sauce Aigre-Douce Épicée

Sautierte Garnelen mit Pikanter Süß-Sauer-Sauce

### **Cestini di Grana** ..... 15,00

#### **Crema de Taleggio, Figos e Presunto em Cesto de Queijo Parmesão**

Taleggio Cream, Figs and Smoked Parma Ham in Parmesan Basket

Crème Taleggio, Figs et Jambon de Parme dans un Panier de Parmesan

Taleggio-Crema, Feigen und Parmaschinken in einem Parmesankorbchen

### **Parmigiana di Melanzane** ..... 13,00

#### **Beringela com Molho de Tomate, Mozzarella, Parmesão e Manjeriçã, Gratinada no Forno**

Aubergine with Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan and Basil, Oven Gratin

Aubergine à la Sauce Tomate, Mozzarella, Parmesan et Basilic, Gratin au Four

Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan und Basilikum, Ofengratin

### **Calamari Saltati** ..... 14,00

#### **Lulas Salteadas com Batatas, Pinhões, Tomate Seco, Azeitonas e Tomilho**

Sautéed Squid with Potatoes, Pine Nuts, Dried Tomatoes, Olives and Thyme

Calamars Sautés avec Pommes de Terre, Pignons de Pin, Tomates Séchées, Olives et Thym

Gebratener Tintenfisch mit Kartoffeln, Pinienkernen, Getrockneten Tomaten, Oliven und Thymian

**Non si può pensare bene, amare bene e dormire bene se non si ha mangiato bene**

## L'Insalata

### **Insalata Gamberi e Salmone** ..... 15,00

**Salmão, Camarões, Alface, Rucula, Pepino, Cebola, Tomate Cherry e Croutons**

Salmon, Prawns, Lettuce, Arugula, Cucumber, Onion, Cherry Tomatoes and Croutons  
Saumon, Crevettes, Laitue, Roquette, Concombre, Oignon, Tomates Cerises et Croûtons

Lachs, Garnelen, Salat, Rucola, Gurken, Zwiebeln, Kirschtomaten und Croutons

### **Insalata Contadina** ..... 13,00

**Alface, Rúcula, Tomate, Provolone, Ovo, Vitela, Courgete, Cogumelos e Croutons**

Lettuce, Arugula, Tomato, Provolone, Egg, Veal, Zucchini, Mushrooms & Croutons  
Laitue, Roquette, Tomate, Provolone, Oeuf, Veau, Courgette, Champignons et Croutons

Kopfsalat, Rucola, Tomate, Provolone, Ei, Kalb, Zucchini, Champignons und Croutons

### **Insalata Golosa** ..... 11,00

**Alface, Tomate, Rúcula, Cebola, Provolone, Pepino e Nozes**

Lettuce, Tomato, Arugula, Onion, Provolone, Cucumber and Nuts  
Laitue, Tomate, Roquette, Oignon, Provolone, Concombre et Noix  
Kopfsalat, Tomate, Rucola, Zwiebel, Provolone, Gurke und Nüsse

**Cucina non è mangiare.  
È molto, molto di più. È Poesia!**

" H. BECK "



## La Pasta

### **Bavette Vegetariane** .....14,00

#### **Legumes Frescos, Alho, Cebola, Parmesão e Pesto Genovese**

Fresh Vegetables, Garlic, Onion, Parmesan Cheese and Pesto Genovese

Légumes Frais, Ail, Oignon, Parmesan et Pesto Genovese

Frisches Gemüse, Knoblauch, Zwiebeln, Parmesankäse und Pesto Genovese

### **Bavette Mediterranea** .....15,50

#### **Camarões, Tomate Cherry, Anchovas, Alcaparras, Azeitonas, Alho e Malagueta**

Shrimps, Cherry Tomatoes, Anchovies, Capers, Olives, Garlic and Chilli

Crevettes, Tomates Cerises, Anchois, Câpres, Olives, Ail et Chili

Garnelen, Kirschtomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Knoblauch und Chili

### **Bavette dell'Oste** .....14,00

#### **Vitela, Molho de Tomate, Cebola, Alho, Tomate Cherry, Pimento e Piri Piri**

Veal, Tomato Sauce, Onion, Garlic, Cherry Tomatoes, Peppers and Piri Piri

Veau, Sauce Tomate, Oignon, Ail, Tomates Cerises, Poivrons et Piri Piri

Kalbfleisch, Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch, Kirschtomaten, Paprika und Piri Piri

### **Penne Lombarde** .....13,50

#### **Bacon, Cogumelos, Taleggio e Natas**

Bacon, Mushrooms, Taleggio and Cream

Bacon, Champignons, Taleggio et Crème

Speck, Pilze, Taleggio und Sahne

### **Penne Remonato** .....14,50

#### **Vitela, Cogumelos, Cebola, Natas e Azeite de Trufas**

Veal, Mushrooms, Onions, Cream and Truffle Oil

Veau, Champignons, Oignons, Crème et Huile de Truffe

Kalbfleisch, Pilze, Zwiebeln, Sahne und Trüffelöl

### **Penne Salmone** .....14,50

#### **Salmão Fresco, Tomate Cherry, Rúcula, Natas e Molho de Tomate**

Fresh Salmon, Cherry Tomato, Arugula, Cream and Tomato Sauce

Saumon Frais, Tomates Cerises, Roquette, Crème et Sauce Tomate

Frischer Lachs, Kirschtomate, Rucola, Sahne und Tomatensauce



**Buona cucina e buon vino,  
è il paradiso in terra**

" ANÓNIMO "

**Spaghetti Neri Portofino** .....15,50

**Spaghetti Preto com Camarões, Pesto e Tomate Cherry**

Black Spaghetti with Prawns, Pesto and Cherry Tomatoes

Spaghetti Noir aux Crevettes, Pesto et Tomates Cerises

Schwarze Spaghetti mit Garnelen, Pesto und Kirschtomaten

**Spaghetti Neri Alla Livornese** .....15,00

**Spaghetti Preto com Camarões, Lulas, Alho, Cebola e Molho de Tomate**

Black Spaghetti with Shrimps, Squid, Garlic, Onion and Tomato Sauce

Spaghetti Noir aux Crevettes, Calamars, Ail, Oignon et Sauce Tomate

Schwarze Spaghetti mit Garnelen, Tintenfisch, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatensauce

**Gnocchi all'Anatra** .....15,00

**Com Molho de Peito de Pato**

With Duck Breast Sauce

Avec Sauce au Magret de Canard

Mit Entenbrustsauce

**Gnocchi Ai Gamberi** .....16,00

**Camarões e Courgete**

Shrimps and Zucchini

Crevettes et Courgettes

Garnelen und Zucchini

**Lasagna All'Anatra** .....16,00

**Com Carne de Pato**

With Duck Meat

A la Viande de Canard

Mit Entenfleisch



"LA BUONA CUCINA È COME L'AMORE,  
LE COSE SPECIALI NASCONO SEMPRE  
DA INGREDIENTI SEMPLICI"

«RICCARDO REMONATO»

## La Carne

### **Saltimbocca alla Romana** ..... 21,50

#### **Vitela com Presunto e Sálvia**

Veal with Smoked Ham and Sage  
Veau au Jambon de Parme et Sauge  
Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei

### **Filetto di Porco Iberico** ..... 21,50

#### **Lombinhos de Porco Preto com Cogumelos, Puré de Bróculos e Molho de Mostarda e Mel**

Black Pork Tenderloins with Mushrooms, Broccoli Puree and Honey Mustard Sauce  
Filets de Porc Noir aux Champignons, Purée de Brocoli et Sauce Moutarde au Miel  
Schwarzes Schweinefilet mit Champignons, Broccolipüree und Honig-Senfsauce

## Il Pesce

### **Polpo alla Siciliana** ..... 23,50

#### **Polvo com Molho de Tomate, Alho, Anchovas, Azeitonas, Alcaparras e Tomate Seco**

Octopus with Tomato Sauce, Garlic, Anchovies, Olives, Capers and Dried Tomatoes  
Poulpe à la Sauce Tomato, Ail, Anchois, Olives, Câpres et Tomates Séchées  
Oktopus mit Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen, Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten

### **Salmone al Forno** ..... 23,50

#### **Salmão no Forno Com Espargos e Batata Violeta**

Baked Salmon with Asparagus and Violet Potatoes  
Saumon au Four avec Asperges et Pommes de Terre Violettes  
Gebackener Lachs mit Spargel und Violetten Kartoffeln

### **Calamari in Umido** ..... 19,00

#### **Lulas Salteadas com Ervilhas, Molho de Tomate e Creme de Milho**

Sautéed Squid with Peas, Tomato Sauce and Creamed Corn  
Calamars Sautés aux Petits Pois, Sauce Tomato et Maïs à la Crème  
Gebratener Tintenfisch mit Erbsen, Tomatensauce und Maiscreme



**Dio creò la carne e il pesce,  
ma il diavolo creò il cuoco!**

" T. FULLER "

# La Pizza

(Todas as Pizzas levam Mozzarella Fiordilatte e molho de Tomate)  
(All Pizzas take Fiordilatte Mozzarella and Tomato sauce)

**Marguerita** .....11,00

**Regina** .....14,00

**Presunto Parma, Rúcula, Parmesão**  
Parma Smoked Ham, Rocket Salad, Parmesan  
Jambon de Parme, Roquette, Parmesan  
Parmaschinken, Rucola, Parmesan

**Imperatrice** .....15,00

**Camarões, Rúcula, Tomate Cherry**  
Shrimps, Rocket Salad, Cherry Tomato  
Crevettes, Roquette, Tomate Cerise  
Garnelen, Rucola, Kirschtomaten

**Inferno** .....14,00

**Salame Picante, Cebola, Pimento, Orégãos e Picante**  
Spicy Salami, Onion, Red Pepper, Oregano and Spicy Sauce  
Salami Épicé, Oignon, Poivre, Origan et Épicé  
Würzige Salami, Zwiebel, Paprika, Oregano und Piri-Piri

**Tonno e Cipolla** .....13,00

**Atum, Cebola e Orégãos**  
Tuna, Onion and Oregano  
Thon, Oignon et Origan  
Thunfisch, Zwiebel und Oregano

**Prosciutto e Funghi** .....13,00

**Fiambre, Cogumelos e Orégãos**  
Ham, Mushrooms and Oregano  
Jambon, Champignons et Origan  
Schinken, Pilze und Oregano

**Osteria** .....13,00

**Salame Picante, Ricotta e Orégãos**  
Spicy Salami, Ricotta and Oregano  
Salami Épicé, Ricotta et Origan  
Würzige Salami, Ricotta und Oregano

**Vegetariana** .....14,00

**Legumes Frescos**  
Fresh Vegetables  
Légumes frais  
Frisches Gemüse

**Asparagi** .....14,00

**Espargos, Cogumelos, Taleggio e Orégãos**  
Asparagus, Mushrooms, Taleggio and Oregano  
Asperges, Champignons, Taleggio et Origan  
Spargel, Pilze, Taleggio und Oregano

**Boscaiola** .....14,00

**Salame, Gorgonzola, Cogumelos e Orégãos**  
Salami, Gorgonzola, Mushrooms and Oregano  
Salami, Gorgonzola, Champignons et Origan  
Salami, Gorgonzola, Pilze und Oregano

**Pugliese** .....14,00

**Anchovas, Cebola, Alcaparras e Azeitonas**  
Anchovies, Onions, Capers and Olives  
Anchois, Oignons, Câpres et Olives  
Sardellen, Zwiebeln, Kapern und Oliven

**Pavarotti** .....14,00

**Figos Secos, Gorgonzola, Mel e Nozes**  
Dried Figs, Gorgonzola, Honey and Nuts  
Figses Séchées, Gorgonzola, Miel et Noix  
Getrocknete Feigen, Gorgonzola, Honig und Nüsse

**Calzone** .....13,50

**Pizza Fechada com Fiambre, Salame e Cogumelos**  
Closed Pizza with Ham, Salami and Mushrooms  
Pizza Fermée au Jambon, Salami et Champignons  
Geschlossene Pizza mit Schinken, Salami und Champignons

## Prosecco & Champagne

**Prosecco - Treviso** ..... 28,00

**Intenso e Fresco**

Intense and Fresh

Intense et frais

Intensiv und frisch

**Prosecco Rosé - Treviso** ..... 28,00

**Frutado e Floral**

Fruity and Floral

Fruité et Floral

Fruchtig und Blumig

**Moët & Chandon - Champagne** ..... 65,00

**Subtil e Elegante**

Subtle and Elegant

Subtil et Élégant

Dezent und Elegant

**Ruinart Blanc de Blancs - Champagne** ..... 102,00

**Delicado e Persistente**

Delicate and Persistent

Délicat et Persistant

Zart und Anhaltend

**Moyat - Jaury Guilbaud - Champagne** ..... 65,00

**Persistente e Completo**

Persistent and Complete

Persistent et complet

Beständig und Vollständig

**Ruinart Rosé - Champagne** ..... 98,00

**Completo e Único**

Complete and Unique

Complet et Unique

Komplett und Einzigartig

**Veuve Cliquot Rosé - Champagne** ..... 85,00

**Poderoso e Complexo**

Powerful and Complex

Puissant et Complexe

Kraftvoll und komplex





## Vino Bianco

<b>Pinot Grigio - Veneto</b> .....	<b>25,00</b>
Pinot Grigio	
<b>Sanjoanne - Vinho Verde</b> .....	<b>34,00</b>
Alvarinho	
<b>Borges Reserva - Dão</b> .....	<b>29,00</b>
Encruzamento, Bical, Malvasia Fina	
<b>Quinta Bons Ares</b> .....	<b>24,00</b>
Gouveia, Rabigato, Viosinho, C. Larinho	
<b>Sidónio de Sousa Reserva - Bairrada</b> .....	<b>29,00</b>
Bical	
<b>Quinta do Convento Reserva - Douro</b> .....	<b>34,00</b>
Arinto, Gouveia, Rabigato, Viosinho	
<b>Mar de Inferno - Lisboa</b> .....	<b>28,00</b>
Arinto	
<b>Rocim - Alentejo</b> .....	<b>23,00</b>
Antão Vaz, Arinto e Viozinho	
<b>Terre Nere - Sicília</b> .....	<b>40,00</b>
Carricante, Cattarrato, Grecanico e Inzolia	
<b>Ribeiro Santo Vinha da Neve - Dão</b> .....	<b>55,00</b>
Encruzado	



SASSICAIA



ORNELLAIA



MASSETO



TIGNANELLO

## Vino Rosso

<b>Lambrusco Rosso</b> .....	<b>21,00</b>
Clássico e Doce / Classic and Sweet	
<b>Encosta do Guadiana - Alentejo</b> .....	<b>31,00</b>
Alicante Bouschet	
<b>Terre Nere - Sicília</b> .....	<b>40,00</b>
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	
<b>Quinta da Rede Reserva - Douro</b> .....	<b>29,00</b>
Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca	
<b>Quinta da Lapa - Tejo</b> .....	<b>26,00</b>
Merlot	
<b>Chianti Clássico Reserva - Toscana</b> .....	<b>35,00</b>
Sangiovese	
<b>Olho de Mocho - Alentejo</b> .....	<b>39,00</b>
Alicante Bouschet e Trincadeira	
<b>Borges - Dão</b> .....	<b>29,00</b>
Touriga Nacional	
<b>Quinta do Monte d'Oiro Lybra - Lisboa</b> .....	<b>28,00</b>
Syrah	
<b>Pó de Poeira - Douro</b> .....	<b>31,00</b>
Vinhas Velhas	
<b>Mob Lote 3 - Dão</b> .....	<b>26,00</b>
Alfrocheiro, T. Nacional, Jaen	
<b>Constança - Alentejo</b> .....	<b>28,00</b>
Alfrocheiro, Aragonês e Alicante Bouschet	
<b>Rola - Douro</b> .....	<b>26,00</b>
T. Nacional, T. Franca, T. Roriz, Tinto Cão	
<b>Quinta da Pacheca - Douro</b> .....	<b>43,00</b>
Touriga Nacional	
<b>Pintas Character - Douro</b> .....	<b>36,00</b>
Vinhas Velhas	
<b>Rocim - Alentejo</b> .....	<b>25,00</b>
T. Nacional, Alicante Bouschet e Aragonéz	
<b>Quinta do Fojo - Douro</b> .....	<b>59,00</b>
Vinhas Velhas	
<b>João Clara Negra Mole - Algarve</b> .....	<b>34,00</b>
Negra Mole	
<b>Sidónio de Sousa Reserva - Bairrada</b> .....	<b>29,00</b>
Baga	
<b>Quinta do Francês - Algarve</b> .....	<b>35,00</b>
C. Sauvignon, Syrah, Aragonéz, Trincadeira	

<b>Villa Antinori - Toscana</b> .....	<b>32,00</b>
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
<b>Pietra Pura - Puglia</b> .....	<b>31,00</b>
Primitivo di Manduria	
<b>Nobile di Montepulciano - Toscana</b> .....	<b>39,00</b>
Sangiovese e Canaiolo	
<b>Barolo - Piemonte</b> .....	<b>82,00</b>
Nebbiolo	
<b>Barbaresco - Piemonte</b> .....	<b>90,00</b>
Nebbiolo	
<b>Brunello di Montalcino - Toscana</b> .....	<b>72,00</b>
Sangiovese	



## Italian Icons

<b>Tignanello - Toscana</b> .....	<b>140,00</b>
Sangiovese, Cab. Sauvignon	
<b>Sassicaia 2014 - Toscana</b> .....	<b>450,00</b>
Sangiovese, Cab. Sauvignon	
<b>Ornelaia 1997 - Toscana</b> .....	<b>600,00</b>
Sangiovese, Cab. Sauvignon	
<b>Ornelaia 2018 - Toscana</b> .....	<b>500,00</b>
Sangiovese, Cab. Sauvignon	
<b>Solaia 2012 - Toscana</b> .....	<b>550,00</b>
Sangiovese, Cab. Sauvignon	
<b>Masseto 1994 - Toscana</b> .....	<b>1800,00</b>
Merlot	
<b>Masseto 2010 - Toscana</b> .....	<b>1100,00</b>
Merlot	
<b>Masseto 2013 - Toscana</b> .....	<b>1000,00</b>
Merlot	

IN VINO VERITAS

## Vino Rosato

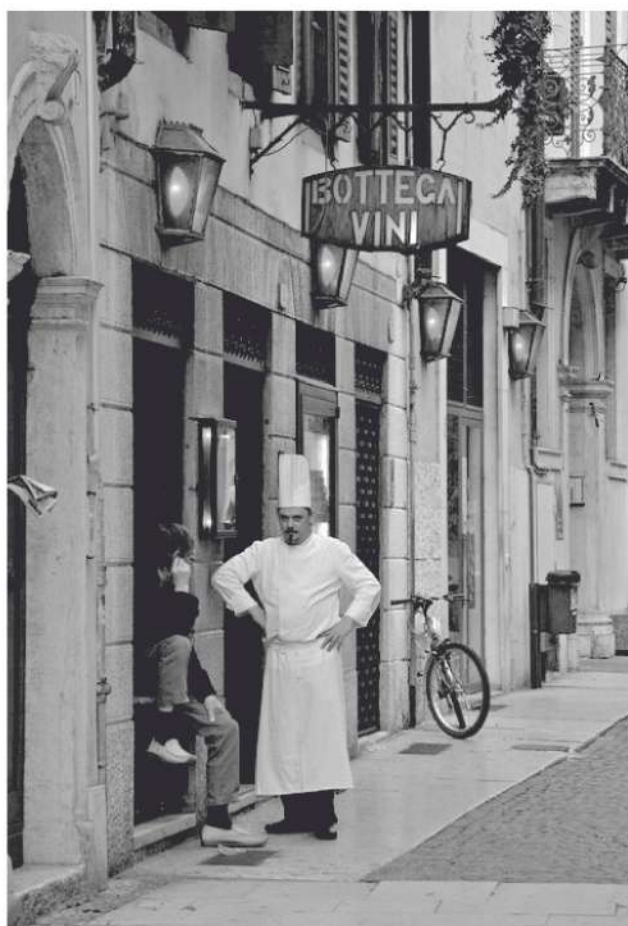
**Lambrusco Rosé** ..... 21,00  
Clássico e Doce / Classic and Sweet

**Pinot Grigio Rosé - Veneto** ..... 25,00  
Pinot Grigio

**Rola - Douro** ..... 26,00  
Touriga Nacional

**Bons Ares - Douro** ..... 28,00  
Cabernet Sauvignon, Tinta Barroca e Touriga Nacional

**M - Minuty - Provence** ..... 34,00  
Cuveé



“CONTRA VIM MORTIS NON EST  
MEDICAMEN IN HORTIS”

“SALERNO”

## Caffé

Espresso .....	1,20
Espresso Macchiato .....	1,50
Espresso Duplo .....	2,40
Cappuccino .....	2,80
Latte Macchiato .....	2,80
Irish Coffee .....	8,00

## Acqua & Soft Drinks

Acqua Natural 0,70cl .....	3,00
Acqua com Gás 0,70cl .....	3,00
Acqua San Pellegrino .....	4,00
Coca-Cola .....	2,50
Fanta .....	2,50
Sprite .....	2,50
Ice Tea Limonadas .....	3,00
Sumo Laranja / Maçã .....	2,50

## Birra

Peroni - Bottle 0,33cl .....	3,00
Cerveja s/ Álcool 0,33 cl .....	2,50

## Vino Della Casa

Rose .....	0,2 Glass 4,50 .....	Bottle 18,00
Bianco .....	0,2 Glass 4,50 .....	Bottle 18,00
Rosso .....	0,2 Glass 4,50 .....	Bottle 18,00

"LA BUONA CUCINA È COME L'AMORE,  
LE COSE SPECIALI NASCONO SEMPRE  
DA INGREDIENTI SEMPLICI"

«RICCARDO REMONATO»



VAT INCLUDED AT THE LEGAL RATE | WE HAVE COMPLAINTS BOOK.  
BEDIERUNG UND MÄRCHENSTEUER INKLUSIVE | WIR HABEN EIN BESCHWERDEBUCH.  
TVA INCLUSE AU TAUX EN VIGUEUR | NOUS AVONS UN LIVRE DE RÉCLAMATIONS