OTELLO

ANTICA OSTERIA • PIZZERIA

Antipasti

Starters / Vorspeisen / Hors d'oeuvres / Entradas

Spicchi di Focaccia Bufala e Prosciutto di Parma € 8,50
Crunchy hot bread with buffalo mozzarella and Parma ham
Pizza brot mit mozzarella di bufala und parmaschinken
Crouton de mozzarella di bufala et jambon de Parma
Pan caliente con mozzarella di bufala y jamon de Parma

Carciofo alla Giudia (2 pezzi) € 7,00
Crispy roman artichoke
Knusprige roman artischoken
Artichaut croquant romain
Alcachofa croquante romano

Tris di Bruschette € 8,50
(Pomodoro, Prosciutto e Bufala, Alici e Bufala)
Tomato, Parma and Bufala, Bufala and Anchovies
Tomaten, Parma schinken und Mozzarella, Mozzarella und Sardellen
Tomate, mozzarella di Bufala et Jambon, mozzarella de Bufala et Anchois
Tomate, Jamon y Bufala, Anchoas y Bufala

Tagliere di Salumi, Formaggi D.O.P. e Noci € 18,00
Tasting plate of Italian ham/salami, cheese and walnuts
Brett von leckeren Italienischen aufschnitten, käse und walnusse
Plateau de jambon, salami, fromages et noix
Plato de jamon, salami, quesos y nueces

Bresaola, Rucola e Grana € 9,50
Bresaola (Dried Beef) with grana cheese, rocket salad
Bresaola (Bündner Fleisch) mit grana käse, rucola
Breasola (Noix de Boeuf séchée) avec grana, roquette
Bresaola (carne seca de ternera) con grana, rucula

Caprese € 9,50
Caprese of buffalo mozzarella and tomatoes
Caprese von mozzarella di bufala und tomaten
Caprese mozzarella de bufala et tomate
Caprese mozzarella de bufala y tomate

Parma e Bufala € 9,50
Parma ham and buffalo mozzarella
Parmaschinken und mozzarella di bufala
Jambon de Parma et mozzarella di bufala
Jamon de parma y mozzarella di bufala

Prosciutto e Melone € 9,50
Ham and melon
Parmaschinken und melone
Jambon de parme et melon
Jamón de parma y melón

Fritti

Deep Fried Stuff / Aus der fritteursse / Les frites / Cosas fritas

- **Fiori di Zucca Boni** (2 pezzi) € 6,50
  Pumpkin flowers filled with mozzarella and anchovies
  Kürbisblumen gefüllt mit mozzarella und sardellen
  Citrouille fleur farcies á la mozzarella et anchois
  Flores de calabacín relleno de mozzarella y anchoas
- **Mozzarelline di Bufala** (6 pezzi) € 7,50
  Buffalo Mozzarella
- **Supplì all'Amatriciana** (2 pezzi) € 5,50
  Rice balls with tomato and bacon /Reisball mit tomaten und speck
  Croquette de riz avec tomate et lardon / Croqueta de arroz con tomate y tocino

Carciofo alla Giudia (2 pezzi) € 7,00
Crispy roman artichoke / Knusprige roman artischoken
Artichaut croquant romain / Alcachofa croquante romano

- **Olive all' Ascolana** (6 pezzi) € 6,50
  Stuffed Olives /Gefüllte oliven/ Olives farcies/ Aceitunas rellenas
- **Filetto di Baccalà** (1 pezzo) € 7,00
  Cod Fillet/ Stockfish fillet / Filet de cabillaud/ Filete de Bacalao

Primi

Tutte le nostre paste vengono servite con Parmigiano Reggiano DOP o Pecorino, secondo tradizione /All our pasta are regularly served with Parmesan cheese dop or Pecorino cheese according to tradition

N' Amatriciana coi Rigatoni € 9,00
Pasta amatriciana (tomato sauce and bacon)
Pasta amatriciana (tomatensoße und speck)
Pasta amatriciana (sauce tomate et lardon)
Pasta amatriciana (tocino crocante y salsa de tomate)

Carbonara Bona Bona (sempre Rigatoni) € 9,50
Carbonara (Egg and bacon)
Carbonara (Eier und speck)
Carbonara (Oeufs et lardon)
Carbonara (huevo y tocino)

Tonnarello alle Vongole Veraci € 14,00
Pasta homemade with clams
Pasta hausgemachtes mit venusmuscheln
Pâtes maison avec palourdes
Pasta casera con almejas

Ravioli delicati Burro e Salvia € 9,50
Ravioli with butter and sage
Ravioli mit butter und salbei
Ravioli avec beurre et sauge
Ravioli matequilla y salvia

Gnocchi al Pomodoro o 4 formaggi € 9,00
Gnocchi with tomato sauce or 4 cheese sauce
Gnocchi tomatensoße oder 4 käsesoße
Gnocchi in salsa de tomate ou 4 fromages
Gnocchi in salsa de tomate o 4 quesos

Tonnarello fatto in casa Cacio e Pepe € 9,50
Pasta homemade with cheese and pepper
Pasta hausgemachtes mit käse und pfeffer
Pâtes maison fromage et poivre
Pasta casera queso y pimienta

- **Lasagna al Ragù de Mamma** € 9,00
  Lasagna Bolognese

Gricia a "Mestiere" (Rigatoni) € 9,00
Gricia (Bacon and cheese)
Gricia (Speck und käse)
Gricia (Lardon et fromage)
Gricia (Tocino y queso)

Tonnarelli con le polpette € 12,50
Pasta homemade with meatballs
Pasta hausgemachtes mit fleischbällchen
Pâtes de la maison avec boulettes
Pasta casera con albondigas

Insalatone

Salad / Salads / Salades /Ensaladas

Roma (ins. mista, pomodoro, olive, mais, mozz. di bufala) € 9,50
Roma Mix salad, tomatoes, olives, corn, buffalo mozzarella
Roma Gem. salad, tomaten, oliven, mais, mozzarella di bufala
Roma Salad, tomates,olives, mais, mozzarella de bufala
Roma Ensalada, tomate, aceitunas, mais, mozzarella de bufala

Ostia (ins. mista, pomdoro, olive, mais, cipolla, tonno, uovo) € 9,50
Ostia Mix salad, tomatoes, olives, corn, onions, tuna, egg
Ostia Gem. salad, tomaten, oliven, mais, thunfisch, ei
Ostia Salad, tomates, olives, mais, thon, œuf
Ostia Ensalada, tomate, aceitunas, mais, atun, huevo

Secondi

Saltimbocca alla Romana con Puré € 15,50
Escalope with Parma ham and Sage and mashed potatoes
Schweinfleisch mit Parmaschinken, salbei und purèe
Escalopes jambon de parma, sauge et purée
Escalope con jamon de parma, sabio y puré

Coda alla Vaccinara con cicoria ripassata € 16,50
Oxtail in tomato sauce with chicory (garlic, chilli)
Queue de boeuf sauce tomate avec chicoree (l'ail, le piment)
Ochsenschwanz im tomatensoße mit chicorée (knoblauch, chili)
Cola de buey in salsa de tomate y achicoria (ajo, guindilla)

Polpette al Sugo (Bone) con Patate al forno € 15,50
Meatballs in tomato sauce with potatoes
Fleischbällchen im tomatensoße mit bratkartoffeln
Boulettes de viande sauce tomate avec pommes de terre
Albondigas de carne in salsa de tomate con patatas

Cotoletta Panata Gigante con • Patate fritte € 16,50
Giant fried Turkey milanese with french fries
Riesig Putenschnitzel mit pommes
Escalope de Dinde a la milanaise avec frites
Chuleta gigante de Pavo a la milanesa con patatas fritas

Abbacchio al Forno con Patate € 18,00
Roasted lamb with potatoes /Lammbraten mit bratkartoffeln
Agneau rôti avec pommes de terre /Cordero asado con patatas

Tagliata di Manzo al Rosmarino con Patate al forno € 19,50
Sliced beef entrecote with rosemary and baked potatoes
Scheiben von rindfillet mit rosmarin und bratkartoffeln
Entrecote de boeuf au romarin et pommes de terre au four
Filete de vaca con romero patatas cocidas al horno

Pollo alla Romana con Puré € 15,50
Chicken with Peppers roman style and mashed potatoes
Huhn mit Peperoni nach römischen art und purèe
Poulet aux poivrons et purée
Pollo con pimientos y puré

Straccetti Rucola e Grana con Cicoria ripassata € 16,50
Sliced beef with rocket salad and parmesan with chicory (garlic, chilli)
Rindgeschnetzeltes mit rucola, parmesan mit chicoree (knoblauch, chili)
Emincé de boeuf avec rucola, parmesan avec chicorée (l'ail, le piment)
Tiras de buey con rúcula, tomate, parmesan y achicoria (ajo, guindilla)

Contorni

Side Dishes/ Koturen / Beilagen / Contornos

Cicoria ripassata € 5,50
Chicory (garlic, chilli)/ Chicoree (knoblauch, chili)
Chicorée (l'ail, le piment) / Achicoria (ajo, guindilla)

Patate al Forno / • Fritte / Puré € 5,00
Roast potatoes / french fries /mashed potatoes - Bratkartoffeln/ pommes / purèe
Pommes de terre rôties / frites / purée - Patatas al horno/ fritas /puré

Insalata Verde e/o mista € 4,00
Mixed and/or green salad /Mischsalat und / oder geün
Salad verte e/ou mixte / Ensalada mixta y/o verde

Verdure Grigliate € 5,50
Grilled vegetables / Gegrillte gemüse /
Légumes grillè/ Verduras a la parrilla

FOCACCIA CALDA OLIO E ROSMARINO € 5,50
Focaccia with Oil and Rosemary /Focaccia mit Öl und Rosmarin
Focaccia a l'Huile et Romarin/ Focaccia con Aceite y Romero

Cestino di Pane /Bread/ Brot/ Pain/ Pan € 3,00

Si avvisa la gentile clientela che secondo necessitài prodotti segnalati con il simbolo • sono sottoposti in conformità alle prescrizionidel reg. CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto 1, a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento. Chiedere al personale di sala.
We kindly advise our customers that, as necessary, the products marked with the symbol • are subjected in compliance with the provisions of the reg. CE 853/2004 annex III section VIII chapters 3 letter D, 1 to preventive remediation through freezing. Ask the dining room staff.

OTELLO

ANTICA OSTERIA • PIZZERIA

Pizze

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, basilico) € 9,00
Tomato, mozz., basil / Tomaten, mozz., basilikum /Tomate, mozz., basilic/ Tomate, mozz., albahaca

FUNGHI (pomodoro mozzarella, funghi) € 9,50
Tomato, mozzarella, mushrooms/ Tomaten, mozzarella, pilzen
Tomate, mozzarella, champignons/ Tomate, mozzarella, champiñónes

CACIO e PEPE (mozzarella, cacio e pepe) € 9,00
Mozz., cheese and pepper/ Mozz., käse und pfeffer/ Mozz., fromage et poivre/ Mozz., queso y pimienta

CONTADINA (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni) € 9,50
Tomato, mozzarella, zucchini, eggplants, peppers/ Tomaten, mozzarella, zucchini, auberginen, paprika
Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons/ Tomate, mozzarella, calabacín, berenjena, pimientos

PIZZA OTELLO (stracchino, cicoria ripassata e prosciutto cotto) € 10,00
Stracchino cheese, chicory (garlic, chilli) and cooked ham/ Stracchino häse, chicoree (knoblauch, chili) und gekochtes schinken / Fromage stracchino, chicoree (l'ail, le piment) et jambon cuite/ Queso stracchino, achicoria (ajo, guindilla) y jamon cocido

NAPOLI (pomodoro, mozzarella, alici, origano) € 9,00
Tomato, mozzarella, anchovies, origano/ Tomaten, mozzarella, sardellen, origano
Tomate, mozzarella, anchois, origano/ Tomate, mozzarella, anchoas, origano

PARMA (pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma) € 10,00
Tomato, mozzarella, Parma ham/ Tomaten, mozzarella, Parmaschinken
Tomate, mozzarella, jambon de Parma/ Tomate, mozzarella, jamon de Parma

QUATTRO FORMAGGI BIANCA (gorgonzola, mozzarella, provola, brie) € 9,50
4 cheese (gorgonzola, mozzarella, provola, brie)/ 4 käse / 4 fromages/ 4 quesos

DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) € 9,50
Tomato, mozzarella, Spicy salami /Tomaten, mozzarella, scharfe salami
Tomate, mozzarella, salami piquant/ Tomate, mozzarella, salami picante

CAPRICCIOSA (pom., mozz., prosc. cotto, uovo, olive, carciofini e funghi) € 10,00
Tomato, mozzarella, cooked ham, egg, olives, artichoke and mushrooms /Tomaten, mozzarella, gekochtes schinken,eier, oliven, artischoken und pilzen / Tomate, mozzarella, jambon cuite, oeuf, olives, artichaut, champignons / Tomate, mozzarella, jamon cocido, huevo, aceitunas, alcachofa, champiñónes

BOSCAIOLA (mozzarella, funghi e salsiccia) € 10,00
Mozzarella, mushrooms and sausage/ Mozzarella, pilzen und wurst
Mozzarella, champignons et saucisse/ Mozzarella, champiñones y salchichas

SALSICCIA E PATATE (mozzarella, salsiccia, patate al forno e rosmarino) € 10,00
Mozzarella, sausage, roasted potatoes and rosemary/ Mozzarella, wurst, gebackene kartoffeln und rosmarin
Mozzarella, saucisses, pommes de terre cuites au four et au romarin / Mozzarella, salchichas, papas al horno y romero

TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e capperi) € 10,00
Tomato, mozzarella, tuna, onions, capers)/ Tomaten, mozzarella, thunfisch, zwiebel, kapern
Tomate, mozzarella, thon, onions, capres/ Tomate, mozzarella, atun, cebolla, alcaparras

RUSTICA (pomodoro, mozzarella, salsiccia e cicoria ripassata) € 10,00
Tomato, mozzarella, sausage, chicory (garlic, chilli)/ Tomaten, mozzarella, wurst und chicoree (knoblauch, chili)
Tomate, mozzarella, saucisse et chicoree (l'ail, le piment)/ Tomate, mozzarella, salchicha y achicoria (ajo, guindilla)

STRACCHINO (bresaola, rucola e stracchino) € 10,00
Bresaola dried beef, rocket salad, stracchino cheese/ Bresaola bündner fleisch, rucola und stracchino käse/ Bresaola noix de boeuf séchée, roquette et fromage stracchino
Bresaola carne seca de ternera, rucula y queso stracchino

BUFALINA (base bianca, pomodoro fresco, bufala, basilico) € 12,00
Fresh tomato, buffalo mozzarella, basil
Frische tomaten, mozzarella di bufala, basilikum
Tomate frais, mozzarella de bufala, basilic
Tomate fresco, mozzarella de bufala, albahaca

Vini Bianchi

Pecorino BIO della casa (Abruzzo)	🍷	€ 5,00
Prosecco Valdobbiadene (Veneto)		€ 5,00
Rosè Pettorosa (Puglia)		€ 5,00
Pinot Grigio Ca' Povolta (Veneto)		€ 6,50
Spritz Aperol/ Campari		€ 6,50
Moscato Sciandor Banfi (Piemonte)		€ 5,00
Fiasco della casa **Pecorino BIO** (Abruzzo)		€ 16,00
Chardonnay BIO Spaccafico (Puglia)	🍾	€ 16,50
Falanghina Telaro (Campania)		€ 18,00
Passerina Boccafornace (Marche)		€ 20,00
Frascati Villa Simone (Lazio)		€ 20,00
Pinot Grigio Ca' Povolta (Veneto)		€ 22,00
Rosè Pettorosa (Puglia)		€ 22,00
Gewürztraminer Hütte (Trentino)		€ 26,00
Bramito Antinori (Umbria)		€ 36,00
Moscato Sciandor Banfi (Piemonte)		€ 23,00

Bollicine

Prosecco Valdobbiadene (Veneto)	€ 20,00
Ferrari Perlè (Trentino)	€ 45,00

Vini Rossi

Montepulciano BIO della casa (Abruzzo)	🍷	€ 5,00
Chianti Docg Poggio degli Uberti (Toscana)		€ 6,00
Spritz Aperol/Campari		€ 6,50
Fiasco della casa **Montepulciano BIO** (Abruzzo)		€ 16,00
Sangiovese BIO Micante (Toscana)	🍾	€ 16,50
Syrah Barbarella (Lazio)		€ 20,00
Chianti Docg Poggio degli Uberti (Toscana)		€ 20,00
Lambrusco Panzon *sweet&sparkling* (Emilia)		€ 22,00
Morellino di Scansano Campo al Ghiaccio (Toscana)		€ 22,00
Nero d'Avola Cafici (Sicilia)		€ 22,00
Cesanese Federici (Lazio)		€ 22,00
Valpolicella Ripasso Bovaro (Veneto)		€ 26,00
Amarone Fulminato (Veneto)		€ 38,00
Brunello di Montalcino Palazzi (Toscana)		€ 44,00
Tignanello Antinori (Toscana)		€ 145,00

Bevande

Acqua Naturale *(microfiltrata)* **in Caraffa**	€ 2,00
Acqua Gassata *(microfiltrata)* **in Caraffa**	€ 2,00
Coca/ Coca Zero /Fanta/ Sprite/ Succhi di frutta	€ 2,50
Schweppes Tonica / Limone	€ 3,00
Peroni alla spina piccola	€ 4,00
Peroni alla spina media	€ 6,00
Peroni Gran Riserva 0,50	€ 6,50
Peroni Gran Riserva Red 0.50	€ 6,50
Peroni Nastro Azzurro 0.0	€ 5,00
Kozel Lager	€ 5,00
Fiasco della casa **Pecorino BIO** (Abruzzo)	€ 16,00
Fiasco della casa **Montepulciano BIO** (Abruzzo)	€ 16,00

Caffetteria

Caffè Lavazza	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Tè freddo/ Tè caldo	€ 2,50
Amari / Grappa / Liquori	€ 4,50
Amaro Jefferson	€ 6,50

Cocktails € 8,50

Dessert Homemade

Otello's Tiramisù (Classico /Klassisch /Classique/ Clásico) € 6,00

Panna Cotta alla Fragola /Cioccolato € 5,00
Panna cotta strawberry / Chocolate; Panna cotta erdbeer / Schokolade
Panna fraise / Chocolat; Panna cotta fresa / Chocolate

Salame di Cioccolato fatto in casa con Panna € 5,00
Homemade Chocolate Salami served with Cream / Schoko-Salami des Hauses
Salami du Chocolat de la Maison /Salami de Chocolate de la Casa

Coppa di Fragole Fresche con Gelato alla Crema € 6,50
Fresh Strawberies with Cream Icecrem
Frische Erdbeeren Mit Rahmglace
Fraises Fraîches Avec Crème Glacée
Fresas Frescas Con Helado De Crema

Ananas
Pineapple/ Ananas
Ananas/ Piña € 5,50

I nostri clienti e le loro allergie sono le piú "speciali del mondo", specificare sempre e chiedere menu allergeni. Our guest is the most special in the world, please ask to the staff for any intolerances o allergies.