



OTELLO

ANTICA OSTERIA • PIZZERIA



Antipasti

Starters / Vorseisen / Hors d'oeuvres / Entradas

Spicchi di Focaccia Bufala e Prosciutto di Parma 🍷	€ 9,50
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) 🌿🍷	€ 8,00
Crispy roman artichoke Knusprige roman artischoken Artichaut croquant romain Alcachofa croquante romano	
Tris di Bruschette 🐟🍷	€ 9,50
(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 🍷	€ 20,00
Tasting plate of Italian ham/salami, cheese and walnuts Brett von leckeren Italienischen aufsnitten, käse und walnusse Plateau de jambon, salami, fromages et noix Plato de jamon, salami, quesos y nueces	
Bresaola, Rucola e Grana 🍖	€ 12,00
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 🌿	€ 12,00
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 🍷	€ 13,00
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 🍷	€ 12,50
Parma ham and melon Jambon de parma et melon Ja'mon parma y melon Parmaschinken und melone	

Fritti

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

Fiori di Zucca Boni (2 pezzi) 🍷	€ 7,50
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) 🌿	€ 8,00
Buffalo Mozzarella	
Suppli all'Amatriciana (2 pezzi) 🍷	€ 6,50
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) 🌿🍷	€ 8,00
Crispy roman artichoke / Knusprige roman artischoken Artichaut croquant romain / Alcachofa croquante romano	
Olive all' Ascolana (6 pezzi) 🍷	€ 7,50
Stuffed Olives /Gefüllte oliven/ Olives farcies/ Aceitunas rellenas	
Filetto di Baccalà (1 pezzo) 🐟	€ 7,50
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 🍷	€ 12,50
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) 🍷	€ 12,50
Carbonara (Egg and bacon) Carbonara (Eier und speck) Carbonara (Oeufs et lardon) Carbonara (huevo y tocino)	
Tonnarello alle Vongole Veraci 🍷	€ 16,50
Pasta homemade with clams Pasta hausgemachtes mit venusmuscheln Pâtes maison avec palourdes Pasta casera con almejas	
Ravioli delicati Burro e Salsa 🌿	€ 14,00
Ravioli with butter and sage Ravioli mit butter und salbei Ravioli avec beurre et sauge Ravioli matequilla y salsia	
Gnocchi al Pomodoro o 4 formaggi 🌿	€ 12,50
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 🌿	€ 11,00
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 🍖	€ 14,00
Lasagna Bolognese	
Gricia a "Mestiere" (Rigatoni) 🍷	€ 12,50
Gricia (Bacon and cheese) Gricia (Speck und käse) Gricia (Lardon et fromage) Gricia (Tocino y queso)	
Tonnarelli con le polpetta 🍖🍷	€ 16,50
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) 🌿	€ 12,50
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, pomodoro, olive, mais, cipolla, tonno, uovo) 🐟	€ 12,50
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 (with side dish)

Saltimbocca alla Romana con Puré 🍷	€ 18,00
Escalope with Parma ham and Sage and mashed potatoes Schweinfleisch mit Parmaschinken, salbei und purée Escalopes jambon de parma, sauge et purée Escalope con jamon de parma, sabio y puré	
Coda alla Vaccinara con cicoria ripassata 🍖	€ 18,00
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)	
Polpetta al Sugo (Bone) con Patate al forno 🍖🍷	€ 18,50
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 🍷	€ 20,00
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 milanese con patatas fritas	
Abbacchio al Forno con Patate 🍖	€ 22,00
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 🍖	€ 22,50
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 🍗	€ 18,50
With mashed potatoes, peppers and tomato sauce Mit Kartoffelpüree, Paprika und Tomatensauce Avec purée de pommes de terre, poivrons et sauce tomate Con puré de patatas, pimientos y salsa de tomate	
Stracetti Rucola e Grana con Cicoria ripassata 🍖	€ 20,00
Sliced beef with rocket salad and parmesan with chicory (garlic, chilli) Rindgeschnetzelttes 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/ Kotuken / 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	€ 6,00
Roast potatoes /french fries /mashed potatoes - Bratkartoffeln/ pommes / purée Pommes de terre rôties / frites / purée - Patatas al horno/ fritas /puré	
Insalata Verde e/o mista	€ 5,00
Mixed and/or green salad /Mischsalat und / oder geün Salad verte e/ou mixte / Ensalada mixta y/o verde	
Verdure Grigliate	€ 6,50
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	€ 3,50



OTELLO

ANTICA OSTERIA • PIZZERIA



Pizze

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, basilico) Tomato, mozz., basil / Tomaten, mozz., basilikum /Tomate, mozz., basilic/ Tomate, mozz., albahaca		€ 10,50
FUNGHI (pomodoro mozzarella, funghi) Tomato, mozzarella, mushrooms/ Tomaten, mozzarella, pilzen Tomate, mozzarella, champignons/ Tomate, mozzarella, champiñónes		€ 11,00
CACIO e PEPE (mozzarella, cacio e pepe) Mozz., cheese and pepper/ Mozz., käse und pfeffer/ Mozz., fromage et poivre/ Mozz., queso y pimienta		€ 11,00
CONTADINA (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni) Tomato, mozzarella, zucchini, eggplants, peppers/ Tomaten, mozzarella, zucchini, auberginen, paprika Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons/ Tomate, mozzarella, calabacín, berenjena, pimientos		€ 12,50
PIZZA OTELLO (stracchino, cicoria ripassata e prosciutto cotto) 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		€ 12,00
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, alici, origano) Tomato, mozzarella, anchovies, origano/ Tomaten, mozzarella, sardellen, origano Tomate, mozzarella, anchois, origano/ Tomate, mozzarella, anchoas, origano		€ 11,00
PARMA (pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma) Tomato, mozzarella, Parma ham/ Tomaten, mozzarella, Parmaschinken Tomate, mozzarella, jambon de Parma/ Tomate, mozzarella, jamon de Parma		€ 13,50
QUATTRO FORMAGGI BIANCA (gorgonzola, mozzarella, provola, brie) 4 cheese (gorgonzola, mozzarella, provola, brie)/ 4 käse / 4 fromages/ 4 quesos		€ 11,50
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) Tomato, mozzarella, Spicy salami /Tomaten, mozzarella, scharfe salami Tomate, mozzarella, salami piquant/ Tomate, mozzarella, salami picante		€ 12,00
CAPRICCIOSA (pom., mozz., prosc. cotto, uovo, olive, carciofini e funghi) 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		€ 14,00
BOSCAIOLA (mozzarella, funghi e salsiccia) Mozzarella, mushrooms and sausage/ Mozzarella, pilzen und wurst Mozzarella, champignons et saucisse/ Mozzarella, champiñones y salchichas		€ 13,00
SALSICCIA E PATATE (mozzarella, salsiccia, patate al forno e rosmarino) 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 homo y romero		€ 13,00
TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e capperi) Tomato, mozzarella, tuna, onions, capers)/ Tomaten, mozzarella, thunfisch, zwiebel, kapern Tomate, mozzarella, thon, onions, capres/ Tomate, mozzarella, atun, cebolla, alcaparras		€ 14,00
RUSTICA (pomodoro, mozzarella, salsiccia e cicoria ripassata) 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)		€ 13,00
BUFALINA (base bianca, pomodoro fresco, bufala, basilico) Fresh tomato, buffalo mozzarella, basil Frische tomaten, mozzarella di bufala, basilikum Tomate frais, mozzarella de bufala, basilic Tomate fresco, mozzarella de bufala, albahaca		€ 16,00

Dessert Homemade

Otello's Tiramisù (Classico /Klassisch /Classique/ Clásico)	€ 6,50
Panna Cotta alla Fragola /Cioccolato Panna cotta strawberry / Chocolate; Panna cotta erdbeer / Schokolade Panna fraise / Chocolat; Panna cotta fresa / Chocolate	€ 6,00
Salame di Cioccolato fatto in casa con Panna Homemade Chocolate Salami served with Cream / Schoko-Salami des Hauses Salami du Chocolat de la Maison /Salami de Chocolate de la Casa	€ 6,50

Vini Bianchi

Pecorino BIO della casa (Abruzzo)		€ 5,50
Prosecco Valdobbiadene (Veneto)		€ 7,00
Rosè Pettorosa (Puglia)		€ 6,00
Pinot Grigio Ca' Povolta (Veneto)		€ 7,50
Moscato Sciandor Banfi (Piemonte)		€ 6,00
Spritz Aperol/ Campari		€ 8,50
Fiasco della casa Pecorino BIO (Abruzzo)		€ 16,50
Chardonnay BIO Spaccafico (Puglia)		€ 17,00
Falanghina Telaro (Campania)		€ 18,50
Passerina Boccaformace (Marche)		€ 20,50
Frascati Villa Simone (Lazio)		€ 20,50
Pinot Grigio Ca' Povolta (Veneto)		€ 22,50
Rosè Pettorosa (Puglia)		€ 22,50
Gewürztraminer Hütte (Trentino)		€ 26,50
Bramito Antinori (Umbria)		€ 44,00
Moscato Sciandor Banfi (Piemonte)		€ 23,50

Bollicine

Prosecco Valdobbiadene (Veneto)	€ 24,00
Ferrari Perlè (Trentino)	€ 45,00

Vini Rossi

Montepulciano BIO della casa (Abruzzo)		€ 5,50
Chianti Docg Poggio degli Uberti (Toscana)		€ 6,50
Lambrusco Panzon sweet&sparkling (Emilia)		€ 5,50
Spritz Aperol/Campari		€ 8,50
Fiasco della casa Montepulciano BIO (Abruzzo)		€ 16,50
Sangiovese BIO Micante (Toscana)		€ 17,00
Syrah Barbarella (Lazio)		€ 20,50
Chianti Docg Poggio degli Uberti (Toscana)		€ 20,50
Lambrusco Panzon sweet&sparkling (Emilia)		€ 22,50
Morellino di Scansano Campo al Ghiaccio (Toscana)		€ 22,50
Nero d'Avola Cafici (Sicilia)		€ 22,50
Cesanese Federici (Lazio)		€ 22,50
Valpolicella Ripasso Bovaro (Veneto)		€ 26,50
Amarone Fulminato (Veneto)		€ 52,00
Brunello di Montalcino Palazzi (Toscana)		€ 58,00
Tignanello Antinori (Toscana)		€ 210,00

Bevande

Acqua Naturale (microfiltrata) in Caraffa	€ 2,00
Acqua Gassata (microfiltrata) in Caraffa	€ 2,00
Coca/ Coca Zero /Fanta/ Sprite/ Succhi di frutta	€ 3,00
Schweppes Tonica / Limone	€ 3,50
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)	€ 16,50
Fiasco della casa Montepulciano BIO (Abruzzo)	€ 16,50

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

Coppa di fragole fresche e gelato alla crema	€ 8,50
Cup of strawberry and cream icecream Coupe De Fraises Fraîches Et Crème Glacée Taza De Fresas Frescas Y Helado De Crema Tasse Frische Erdbeeren Und Rahmglace	
Sorbetto Lime	€ 6,00
Lemon Sorbet Sorbet Zitrone Sorbet Citron Sorbete Limón	