



# OTELLO



ANTICA OSTERIA • PIZZERIA

## Antipasti

Starters / Vorspeisen / Hors d'oeuvres / Entradas

- Spicchi di Focaccia Bufala e Prosciutto Crudo** 🍷 € 9,50  
Crunchy hot bread with buffalo mozzarella and Raw Ham  
Pizza brot mit mozzarella di bufala und Schinken  
Croustons de mozzarella di bufala et jambon cru  
Pan caliente con mozzarella di bufala y jamon Crudo
- Carciofo alla Giudia** (2 pezzi) 🌿 € 8,50  
Crispy roman artichoke  
Krusprige roman artischoken  
Artichaut croquant romain  
Alcachofa croquante romano
- Tris di Bruschette** 🐟 🍷 € 9,50  
(Tomato - Raw Ham and Mozzarella - Mozzarella and Anchovies)  
(Tomaten, Schinken and Mozzarella, Mozzarella und Sardellen)  
(Tomate, mozzarella y jambon cru, et Anchois)  
(Tomate, Jamon Crudo Anchoas y Mozzarella)
- Tagliere di Salumi, Formaggi e Noci** 🍷 € 20,00  
Tasting plate of Italian raw ham/salami, cheese and walnuts  
Brett von leckeren Italienischen schinken aufschneiden, käse und walnusse  
Plateau de jambon cru, salami, fromages et noix  
Plato de jamon crudo, 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  
Bresaola (Noix de Boeuf séchée) avec grana, roquette  
Bresaola (carne seca de ternera) con grana, rucola
- 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
- Prosciutto crudo e Mozz. di Bufala Dop** 🍷 € 13,00  
Raw ham and buffalo mozzarella  
Schinken und mozzarella di bufala  
Jambon cru et mozzarella di bufala  
Jamon crudo y mozzarella di bufala
- Cartoccio Sfizioso di Calamari** 🦑 € 16,50  
Fresh Battered Squids  
Frische frittierte Tintenfisch  
Savourex Calmares Frites  
Calamares sabroso a la Romana

## Fritti

Deep Fried Stuff / Aus der fritteuse / 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 calabacin relleno de mozzarella y anchoas
- Mozzarella fritte** (6 pezzi) 🌿 € 8,00  
Fried Mozzarella / Mozzarella Frite / frittieren Sie Den Mozzarella  
/ Fritura De 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 / Filet de Bacalao

## Primi

Tutte le nostre paste vengono servite con Grana Padano DOP o Pecorino, secondo tradizione / All our pasta are regularly served with Grana Padano 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** 🍷 € 16,50  
Tonnarello e with clams  
Tonnarello mit venusmuscheln  
Tonnarello avec palourdes  
Tonnarello con almejas
- Ravioli delicati Burro e Salvia** 🌿 € 14,50  
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** 🌿 € 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 Cacio e Pepe** 🌿 € 11,00  
Tonnarello with cheese and pepper  
Tonnarello mit käse und pfeffer  
Tonnarello fromage et poivre  
Tonnarello queso y pimienta
- Lasagna al Ragù de Mamma** 🍷 € 14,00  
Lasaña a la boloñesa / lasagne bolognaise / 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 polpette** 🍷 € 16,50  
Tonnarello with meatballs  
Tonnarello mit fleischbällchen  
Tonnarello avec boulettes  
Tonnarello con albondigas
- Zuppa Ceci, Calamari e Crostini** 🦑 € 14,50  
Squid Soup with Chickpeas and Croutons  
Kichererbsen, calamari und toast  
Soupe de pois chiches, calamars et pain grillé  
Sopa de garbanzos, calamares y pan de cruton
- Roma** (ins. mista, pomodoro, olive, mais, mozz. di bufala dop) 🌿 € 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

## Insalatone

Salad / Salads / Salades / Ensaladas

## Secondi (with side dish)

- Saltimbocca alla Romana con Puré** 🍷 € 18,00  
Escalope with raw ham and Sage and mashed potatoes  
Schweinfleisch mit schinken, salbei und purée  
Escalopes jambon cru, sauge et purée  
Escalope con jamon crudo, 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 chiorée (knoblauch, chili)  
Cola de buey in salsa de tomate y achicoria (ajo, guindilla)
- Polpette 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 milanesa con patatas fritas
- Abbacchio al Forno con Patate** 🍷 € 22,00  
Roasted lamb with potatoes / Lambraten 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
- Straccetti Rucola e Grana con Cicoria ripassata** 🍷 € 20,00  
Sliced beef with rocket salad and Grana cheese with chicory (garlic, chilli)  
Rindgeschnetzeltes mit rucola, Grana cheese mit chicoree (knoblauch, chili)  
Emincé de boeuf avec rucola, Grana cheese avec chicorée (l'ail, le piment)  
Tiras de buey con rúcula, tomate, Grana cheese y achicoria (ajo, guindilla)
- Contorni** 🌿
- Side Dishes / Kotuten / 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 grün  
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.V.O. 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

<b>MARGHERITA</b> (pomodoro, mozzarella, basilico) Tomato, mozz., basil / Tomaten, mozz., basilikum / Tomate, mozz., basilic / Tomate, mozz., albahaca	€ 10,50
<b>FUNGHI</b> (pomodoro mozzarella, funghi) Tomato, mozzarella, mushrooms / Tomaten, mozzarella, pilzen Tomate, mozzarella, champignons / Tomate, mozzarella, champiñones	€ 11,00
<b>CACIO e PEPE</b> (mozzarella, cacio e pepe) Mozz., cheese and pepper / Mozz., käse und pfeffer / Mozz., fromage et poivre / Mozz., queso y pimienta	€ 11,00
<b>CONTADINA</b> (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
<b>PIZZA OTELLO</b> (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 cuit / Queso stracchino, achicoria (ajo, guindilla) y jamon cocido	€ 12,00
<b>NAPOLI</b> (pomodoro, mozzarella, alici, origano) Tomato, mozzarella, anchovies, origano / Tomaten, mozzarella, sardellen, origano Tomate, mozzarella, anchois, origano / Tomate, mozzarella, anchoas, origano	€ 11,00
<b>PARMA</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) Tomato, mozzarella, raw ham / Tomaten, mozzarella, schinken Tomate, mozzarella, jambon cru / Tomate, mozzarella, jamon crudo	€ 14,00
<b>QUATTRO FORMAGGI BIANCA</b> (Formaggio erborinato, mozzarella, provola, brie) 4 cheese (Blue cheese, mozzarella, provola, brie) / 4 käse / 4 fromages / 4 quesos	€ 12,50
<b>DIAVOLA</b> (pomodoro, mozzarella, salame piccante) Tomato, mozzarella, Spicy salami / Tomaten, mozzarella, scharfe salami Tomate, mozzarella, salami piquant / Tomate, mozzarella, salami picante	€ 12,00
<b>CAPRICCIOSA</b> (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 cuit, oeuf, olives, artichaut, champignons / Tomate, mozzarella, jamon cocido, huevo, aceitunas, alcachofa, champiñones	€ 15,00
<b>BOSCAIOLA</b> (mozzarella, funghi e salsiccia) Mozzarella, mushrooms and sausage / Mozzarella, pilzen und wurst Mozzarella, champignons et saucisse / Mozzarella, champiñones y salchichas	€ 13,00
<b>SALSICCIA E PATATE</b> (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 rosmarin / Mozzarella, salchichas, papas al horno y romero	€ 13,00
<b>TONNO</b> (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, alcapparras	€ 14,00
<b>RUSTICA</b> (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
<b>BUFALINA</b> (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	€ 16,50

## Dessert Homemade

<b>Otello's Tiramisù</b> (Classico / Klassisch / Classique / Clásico)	€ 7,00
<b>Panna Cotta alla Fragola / Cioccolato</b> Panna cotta strawberry / Chocolate; Panna cotta erdbeer / Schokolade Panna fraise / Chocolat; Panna cotta fresa / Chocolate	€ 6,00

## Vini Bianchi

Pecorino <b>BIO</b> della casa (Abruzzo)	€ 5,50
Prosecco Asolo Montelliana (Veneto)	€ 7,00
Rosè Pettorosa (Puglia)	€ 6,00
Pinot Grigio Ca' Povolta (Veneto)	€ 7,50
Moscato Sciandor Barfi (Piemonte)	€ 6,00
Spritz l'Aperitivo.	€ 8,50
Fiasco della casa Pecorino <b>BIO</b> (Abruzzo)	€ 16,50
Chardonnay <b>BIO</b> Spaccafico (Puglia)	€ 17,00
Falaghina Telaro (Campania)	€ 18,50
Passerina Boccafornace (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 Barfi (Piemonte)	€ 23,50

## Bollicine

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

## Vini Rossi

Montepulciano <b>BIO</b> della casa (Abruzzo)	€ 5,50
Chianti Docg Poggio degli Uberti (Toscana)	€ 6,50
Lambrusco Panzon sweet & sparkling (Emilia)	€ 5,50
Amarone Fulminato (Veneto)	€ 9,50
Spritz l'Aperitivo.	€ 8,50
Fiasco della casa Montepulciano <b>BIO</b> (Abruzzo)	€ 16,50
Sangiovese <b>BIO</b> 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 Bovo (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 <b>BIO</b> (Abruzzo)	€ 16,50
Fiasco della casa Montepulciano <b>BIO</b> (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

· 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
<b>Torta di Mele Calda, con Gelato alla Crema</b> Hot apple pie, with cream ice cream Heisser apfelkuchen mit sahn-eiscreme Tarte aux pommes chaude, avec glace à la crème Tarta de manzana caliente, con helado de nata	€ 6,50