



# OTELLO



ANTICA OSTERIA • PIZZERIA

## Antipasti

Starters / Vorspeisen / Hors d'oeuvres / Entradas

**Carciofo alla Giudia** (2 pezzi) 1-4-14 € 9,50  
Crispy roman artichoke / Knusprige roman artischoken / Artichaut croquant romain / Alcachofa croquante romano

**Le Nostre Patate Cacio e Pepe** 1-4-7-14 € 8,50  
Spice French fries with cheese and pepper / Pommes Frites mit Käse und Pfeffer würzen / Assaisonnez des frites avec du fromage et du poivre / Especies patatas fritas con queso y pimienta

**Cartoccio Sfizioso di Calamari** 1-4-14 € 18,50  
Fresh Battered Squids / Frische frittierte Tintenfisch Savourex Calmares Frites / Calamares sabroso a la Romana

**Tris di Bruschette** 1-4-6-7 € 9,50  
(Tomato, Raw Ham and Mozzarella, Mozzarella ad Anchovies) / (Tomaten, Schinken and Mozzarella, Mozzarella und Sardellen) / (Tomate, jambon cru, et Anchois) / (Tomate, Jamon Crudo, Anchoas y Mozzarella)

**Tagliere di Salumi & Formaggi** 7 € 22,00  
Tasting plate of Italian raw ham, salami, cheese / Brett von leckeren Italienischen schinken aufschneiden, käse / Plateau de jambon cru, salami, fromages / Plato de jamon crudo, salami, quesos

**Bresaola, Rucola e Grana** 7 € 14,00  
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** 7 € 13,00  
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** 7 € 14,50  
Raw ham and buffalo mozzarella / Schinken und mozzarella di bufala / Jambon cru et mozzarella di bufala / Jamon crudo y mozzarella di bufala

**FOCACCIA CALDA OLIO E.V.O. E ROSMARINO** 1-6 € 6,00  
Focaccia with Oil and Rosemary / Focaccia mit Öl und Rosmarin / Focaccia a l'huile et Romarin / Focaccia con Aceite y Romero

## Fritti

Deep Fried Stuff / Aus den fritteuisse / Les frites / Cosas fritas

**Carciofo alla Giudia** (2 pezzi) 1-4-14 € 9,50  
Crispy roman artichoke / Knusprige roman artischoken / Artichaut croquant romain / Alcachofa croquante romano

**Le Nostre Patate Cacio e Pepe** 1-4-7-14 € 8,50  
Spice French fries with cheese and pepper / Pommes Frites mit Käse und Pfeffer würzen / Assaisonnez des frites avec du fromage et du poivre / Especies patatas fritas con queso y pimienta

**Fiori di Zucca Boni** (2 pezzi) 1-4-7-14 € 8,50  
Pumpkin flowers filled with mozzarella and anchovies / Kürbisblumen gefüllt mit mozzarella und sardellen / Citrouille fleur farcies à la mozzarella et anchois / Flores de calabacín relleno de mozzarella y anchoas

**Mozzarella fritte** (6 pezzi) 1-4-7-14 € 8,50  
Fried Mozzarella / Mozzarella Frite / Fritieren Sie Den Mozzarella / Fritura De Mozzarella

**Suppli all'Amatriciana** (2 pezzi) 1-3-4-7-14 € 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

**Olive all'Ascolana** (6 pezzi) 1-3-4-7-9-12-14 € 7,50  
Stuffed Olives / Gefüllte oliven / Olives farcies / Aceitunas rellenas

**Filetto di Baccalà** (1 pezzo) 1-4-14 € 9,00  
Cod Fillet / Stockfish fillet / Filet de cabillaud / Filete 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** 1-7-9 € 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)** 1-3-7 € 13,00  
Carbonara (Egg and bacon) / Carbonara (Eier und speck) / Carbonara (Oeufs et lardon) / Carbonara (huevo y tocino)

**Tonnarello alle Vongole** 1-3-14 € 18,50  
Tonnarello with clams / Tonnarello mit venusmuscheln / Tonnarello avec palourdes / Tonnarello con almejas

**Ravioli delicati Burro e Salsiccia** 1-3-7 € 14,00  
Ravioli with butter and sage / Ravioli mit butter und salbei / Ravioli avec beurre et sauge / Ravioli matequilla y salvia

**Gnocchi al sugo di coda alla vaccinara** 1-7-9 € 14,50  
Gnocchi with oxtail sauce / Gnocchi mit oxtail sauce / Gnocchi à la sauce queue de boeuf / Gnocchi con salsa de rabo de buey

**Gnocchi al Pomodoro e Grana Padano Dop** 1-7-9 € 13,00  
Gnocchi with tomato sauce and Grana Padano Dop / Gnocchi tomatensoße und Grana Padano Dop / Gnocchi in salsa de tomate et Grana Padano Dop / Gnocchi in salsa de tomate y Grana Padano Dop

**Gnocchi ai 4 formaggi** 1-7 € 13,00  
Gnocchi with 4 cheese sauce / Gnocchi 4 käsesoße / Gnocchi in salsa 4 fromages / Gnocchi in salsa 4 quesos

**Tonnarello Cacio e Pepe** 1-3-7 € 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** 1-3-7-9 € 14,00  
Lasagna a la boloñesa / lasagne bolognaise / Lasagna bolognese

**Gricia a "Mestiere" (Rigatoni)** 1-7 € 12,00  
Gricia (Bacon and cheese) / Gricia (Speck und käse) / Gricia (Lardon et fromage) / Gricia (Tocino y queso)

**Tonnarelli al sugo di polpetta** 1-3-7-8-9 € 16,50  
Tonnarello in meatballs sauce / Tonnarello pasta mit Fleischbällchen-Sauce / Tonnarello pasta à la sauce aux boulettes / Tonnarello pasta con salsa de albóndigas

## Insalatone

Salad / Salads / Salades / Ensaladas

**Roma** (ins. mista, pomodoro, olive, mais, mozz. di bufala dop) 7 € 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) 3-4 € 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** 1-7 € 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** 9 € 18,00  
Oxtail in tomato sauce with chicory (garlic, chilli) / Queue de boeuf sauce tomate avec chicoree (l'ail, le piment) / Ochschwanz 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** 1-3-7-8-9 € 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** 1-3-4-14 € 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 / Filet de vaca con romero patatas cocidas al horno

**Pollo alla Romana con Puré** 7-9 € 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** 1-7 € 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 (lail, le piment) / Tiras de buey con rúcula, tomate, Grana cheese y achicoria (ajo, guindilla)

## Contorni

Side Dishes / Kotuten / Beilagen / Contornos

**Cicoria ripassata** € 6,00  
Chicory (garlic, chilli) / Chicoree (knoblauch, chili) / Chicorée (l'ail, le piment) / Achicoria (ajo, guindilla)

**Patate al Forno** € 6,00  
Roast potatoes / Bratkartoffeln / Pommes de terre rôties / Patatas al horno

**Patate Fritte** 1-4-14 € 6,50  
Fench fries / Pommes / Pommes frite - Patatas fritas

**Puré** 7 € 6,00  
Mashed potatoes / Purée / Purée / Puré

**Insalata Verde e/o mista** € 6,00  
Salad / Salat / Salade / Ensalada

**Verdure Grigliate** € 7,00  
Grilled vegetables / Gegrillte gemüse / Légumes grillé / Verduras a la parrilla

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

Si avvisa la gentile clientela che secondo necessità i prodotti segnalati con il simbolo sono sottoposti in conformità alle prescrizioni del 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.

SERVICE FOR THE GUYS WHO SERVED YOU AND SMILED YOU 5%



# OTELLO



ANTICA OSTERIA • PIZZERIA

## Pizze

<b>MARGHERITA</b> (Pomodoro, Mozzarella e Basilico) 1-6-7 Tomato, mozz., basil / Tomaten, mozz., basilikum / Tomate, mozz., albahaca	€ 11,00
<b>FUNGHI</b> (Pomodoro, Mozzarella, funghi) 1-6-7 Tomato, mozzarella, mushrooms / Tomaten, mozzarella, pilzen Tomate, mozzarella, champignons / Tomate, mozzarella, champiñones	€ 11,50
<b>CACIO e PEPE</b> (mozzarella, cacio e pepe) 1-6-7 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) 1-6-7 Tomato, mozzarella, zucchini, ecoplants, peppers / Tomaten, mozzarella, zucchini, auberginen, paprika Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons / Tomate, mozzarella, calabacín, berenjena, pimientos	€ 14,00
<b>NAPOLI</b> (pomodoro, mozzarella, alici, origano) 1-4-6-7 Tomato, mozzarella, anchovies, origano / Tomaten, mozzarella, sardellen, origano Tomate, mozzarella, anchois, origano / Tomate, mozzarella, anchoas, origano	€ 11,50
<b>PARMA</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) 1-6-7 Tomato, mozzarella, raw ham / Tomaten, mozzarella, schinken Tomate, mozzarella, jambon cru / Tomate, mozzarella, jamon crudo	€ 15,00
<b>QUATTRO FORMAGGI BIANCA</b> (Formaggio erborinato, mozzarella, provola, brie) 1-6-7 4 cheese (Blue cheese, mozzarella, provola, brie) / 4 käse / 4 fromages / 4 quesos	€ 13,00
<b>DIAVOLA</b> (pomodoro, mozzarella, salame piccante) 1-6-7 Tomato, mozzarella, Spicy salami / Tomaten, mozzarella, scharfe salami Tomate, mozzarella, salami piquant / Tomate, mozzarella, salami picante	€ 12,50
<b>CAPRICCIOSA</b> (pom., mozz., prosc. cotto, uovo, olive, carciofini e funghi) 1-3-6-7 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, jambon cocido, huevo, aceitunas, alcachofa, champiñones	€ 16,00
<b>BOSCAIOLA</b> (mozzarella, funghi e salsiccia) 1-6-7 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) 1-6-7 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 horo y romero	€ 12,50
<b>TONNO</b> (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e capperi) 1-4-6-7 Tomato, mozzarella, tuna, onions, capers / Tomaten, mozzarella, thunfisch, zwiebel, kapern Tomate, mozzarella, thon, onions, capres / Tomate, mozzarella, atun, cebolla, alcarras	€ 14,50
<b>RUSTICA</b> (pomodoro, mozzarella, salsiccia e cicoria ripassata) 1-6-7 Tomato, mozzarella, sausage, chicory (garlic, chilli) / Tomaten, mozzarella, wurst und chicoree (knoblauch, chili) Tomate, mozzarella, saucisse et chicoree (ail, le piment) / Tomate, mozzarella, salchicha y achicoria (ajo, guindilla)	€ 14,50
<b>BUFALINA</b> (base bianca, pomodoro fresco, mozzarella, bufala, basilico) 1-6-7 Fresh tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, basil Frische tomaten, mozzarella, mozzarella di bufala, basilikum Tomate frais, mozzarella, mozzarella de bufala, basilic Tomate fresco, mozzarella, mozzarella de bufala, albahaca	€ 16,50
<b>PIZZA OTELLO</b> (stracchino, cicoria ripassata e prosciutto cotto) 1-6-7 Stracchino cheese, chicory (garlic, chilli) and cooked ham / Stracchino häse, chicoree (knoblauch, chili) und gekochtes schinken / Fromage stracchino, chicoree (ail, le piment) et jambon cuit / Queso stracchino, achicoria (ajo, guindilla) y jamon cocido	€ 12,50
<b>CROSTINO</b> (Mozzarella, Prosciutto Cotto, Basilico e Olio E.V.O.) 1-6-7 Mozzarella Cheese, Cooked Ham, Olive Oil / Mozzarella, Kochschinken, Öl E.V.O. / Mozzarella, Jambon Cuit, Huile E.V.O. / Mozzarella, Jamón Cocido, Aceite E.V.O.	€ 13,50

## Vini Bianchi 12

<b>Pecorino BIO</b> della Casa (Abruzzo) 13%	€ 5,50
<b>Prosecco DOC Treviso Marton</b> (Veneto) 11%	€ 6,00
<b>Chardonnay Costamarina</b> (Lazio) 12,5%	€ 5,50
<b>Rosé Negramaro Spaccafico</b> (Puglia) 12,5%	€ 6,00
<b>Pinot Grigio Ca' Povolta</b> (Veneto) 12%	€ 7,50
<b>Moscato d'Asti Barfi</b> (Piemonte) 5%	€ 6,00
<b>Spritz l'Aperitivo.</b>	€ 8,50
Fiasco della casa <b>Pecorino BIO</b> (Abruzzo) 13%	€ 16,50
<b>Chardonnay Costamarina</b> (Lazio) 12,5%	€ 18,00
<b>Falanghina Telaro</b> (Campania) 12,5%	€ 20,50
<b>Passerina Talamonti</b> (Abruzzo) 12,5%	€ 20,50
<b>Frascati Santa Passera</b> (Lazio) 13,5%	€ 22,00
<b>Pinot Grigio Ca' Povolta</b> (Veneto) 12%	€ 22,50
<b>Rosé Negramaro Spaccafico</b> (Puglia) 12,5%	€ 24,00
<b>Gewürztraminer Hütte</b> (Trentino) 13,5%	€ 28,50
<b>Bramito del Cervo Antinori</b> (Umbria) 12,5%	€ 46,50
<b>Moscato d'Asti Barfi</b> (Piemonte) 5%	€ 23,50

## Bollicine 12

<b>Prosecco DOC Treviso Marton</b> (Veneto) 11%	€ 26,00
<b>Trento DOC Perlè Ferrari</b> (Trentino) 12,5%	€ 45,00

## Vini Rossi 12

<b>Montepulciano BIO</b> della Casa (Abruzzo) 13,5%	€ 5,50
<b>Merlot Costamarina</b> (Lazio) 13%	€ 6,00
<b>Lambrusco Panzon Sweet&amp;Sparkling</b> (Emilia) 11%	€ 6,00
<b>Chianti DOCG Poggio Uberti</b> (Toscana) 12,5%	€ 6,50
<b>Amarone Bovo</b> (Veneto) 15,5%	€ 10,00
<b>Spritz l'Aperitivo.</b>	€ 8,50
Fiasco della casa <b>Montepulciano BIO</b> (Abruzzo) 13,5%	€ 16,50
<b>Merlot Costamarina</b> (Lazio) 13%	€ 18,00
<b>Syrah Barbarella</b> (Lazio) 13,5%	€ 20,50
<b>Chianti Docg Poggio degli Uberti</b> (Toscana) 12,5%	€ 22,00
<b>Cesane Federici</b> (Lazio) 13%	€ 22,50
<b>Lambrusco Panzon Sweet&amp;Sparkling</b> (Emilia) 11%	€ 22,50
<b>Valpolicella Ripasso Bovo</b> (Veneto) 13,5%	€ 28,00
<b>Amarone Bovo</b> (Veneto) 15,5%	€ 52,00
<b>Bolgheri Il Bruciato Antinori</b> (Toscana) 13,5%	€ 60,00
<b>Brunello di Montalcino I Palazzi</b> (Toscana) 14%	€ 58,00
<b>Tignanello Antinori</b> (Toscana) 14,5%	€ 210,00

## Bevande

<b>Acqua Naturale</b> (microfiltrata) in Caraffa	€ 2,00
<b>Acqua Gassata</b> (microfiltrata) in Caraffa	€ 2,00
<b>Coca / Coca Zero / Fanta / Sprite / Succhi di frutta</b>	€ 4,00
<b>Schweppes Tonic / Limone</b>	€ 4,00
<b>Peroni alla spina piccola</b> 1 <b>PERONI</b>	€ 5,00
<b>Peroni alla spina media</b> 1	€ 8,00
<b>Birra Raffo Lavorazione Grezza</b> 0,33 1 <b>RAFFO</b>	€ 7,00
<b>Peroni Gran Riserva</b> 0,33 1	€ 6,00
<b>Peroni Gran Riserva Red</b> 0,33 1	€ 6,00
<b>Peroni Nastro Azzurro</b> 0,0 0,33 1	€ 5,00
<b>Raffo Ricetta Originale</b> 0,33 1	€ 5,00
<b>Fiasco della casa Pecorino BIO</b> (Abruzzo) 13% 12	€ 16,50
<b>Fiasco della casa Montepulciano BIO</b> (Abruzzo) 13,5% 12	€ 16,50

## Caffetteria

<b>Caffè</b>	€ 2,50
<b>Cappuccino</b> 7	€ 3,50
<b>Tè caldo</b>	€ 4,50

## Amari € 4,50

<b>Limoncello, Amaro del Capo, Baileys 7, Montenegro, Jagermeister, Amaretto Disaronno, Sambuca, Averna, Unicum, Fernet Branca, Mirto, Genziana, Nerone, Anima Nera</b>	
<b>Amaro Jefferson</b>	€ 6,50
<b>Grappa Poli Bianca</b>	€ 6,50
<b>Grappa Poli Barricata</b>	€ 7,50

## Cocktails 12 € 8,50

<b>Salame di Cioccolato fatto in casa con Panna</b> 1-3-6-7-8 Homemade Chocolate Salami served with Cream / Schoko-Salami des Hauses Salami du Chocolat de la Maison / Salami de Chocolate de la Casa	€ 7,50
<b>Gelato alla crema affogato al caffè</b> 3-7 Coffee drowned cream ice cream / Rahmglace mit Kaffee ertränkt / Crème glacée noyée au café / Helado de crema ahogado con café	€ 6,50
<b>Torta di Mele Calda con Gelato alla Crema</b> 1-3-7 Hot apple pie with vanilla ice cream / Frische erdbeeren und rahmglace Tarte aux pommes chaude avec crème glacée / Tarta de manzana caliente con helado de vainilla	€ 7,50

## Dessert Homemade

<b>Otello's Tiramisù</b> (Classico / Klassisch / Classique / Clásico) 1-3-7-8	€ 7,50
<b>Panna Cotta alla Fragola</b> 7 Panna cotta strawberry; Panna cotta edbeer Panna Fraise; Panna cotta fresca	€ 6,50
<b>Panna Cotta al Cioccolato</b> 6-7-8 Panna cotta Chocolate; Panna cotta Schokolade Panna Chocolat; Panna cotta Chocolate	€ 6,50

Pursuant to the Reg. (EU) n. 1169/2011, we inform our kind customers that the foods and drinks prepared in this exercise may contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty and on the menu.

Food is a great passion of ours: our meals are made with high quality ingredients and we do our best to meet the needs of customers with food allergies.

However, we cannot guarantee a completely free environment allergens and traces of some ingredients may be present in our places.

1 Gluten  
2 Crustaceans  
3 Eggs  
4 Fish

5 Peanuts  
6 Soybeans  
7 Milk-lactose  
8 Nuts

9 Celery  
10 Mustard  
11 Sesame Seeds

12 Sulphur Dioxide  
13 Lupin  
14 Molluscs

I nostri clienti e le loro allergie sono le più "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.