OTELLO

ANTICA OSTERIA • PIZZERIA

Antipasti

Starters / Vorspeisen / Hors d'oeuvres / Entradas

Carciofo alla Giudia (2 pezzi) € 9,50
Crispy Roman Artichoke (season availability)
Knusprige Römische Artischoken (je nach Saisonverfügbarkeit)
Artichauts croquaint Romain (selon disponibilité saisonnière)
Alcachofa croquante Romano (según disponibilidad de temporada)
(1-4-14)

· **Le Nostre Patate Cacio e Pepe** € 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
Especias patatas fritas con queso y pimienta
(1-4-7-14)

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

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

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

Bresaola, Rucola e Grana € 14,00
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
(7)

Caprese € 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
(7)

Prosciutto crudo e Mozz. di Bufala € 14,50
Raw ham and buffalo mozzarella
Schinken und mozzarella di bufala
Jambon cru et mozzarella di bufala
Jamon crudo y mozzarella di bufala
(7)

Prosciutto crudo e Melone € 12,50
RAW ham and melon
Roher Schinken und Melone
Jmbon cru et melon
Jamón crudo y melon

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

Fritti

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

Carciofo alla Giudia (2 pezzi) € 9,50
Crispy Roman Artichoke (season availability)
Knusprige Römische Artischoken (je nach Saisonverfügbarkeit)
Artichauts croquaint Romain (selon disponibilité saisonnière)
Alcachofa croquante Romano (según disponibilidad de temporada)
(1-4-14)

· **Le Nostre Patate Cacio e Pepe** € 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
Especias patatas fritas con queso y pimienta
(1-4-7-14)

· **Fiori di Zucca Boni** (2 pezzi) € 8,50
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
(1-4-7-14)

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

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
(1-3-4-7-14)

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

· **Filetto di Baccalà** (1 pezzo) 1-4-14 € 9,00
Cod Fillet/ Stockfish fillet / Filet de cabillaud/ Filete de Bacalao
(1-4-14)

Primi

Tutte le nostre paste vengono serbite con Grana Padano DOP o Percorino, 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)
(1-7-9)

Carbonara Bona Bona (sempre Rigatoni) € 13,00
Carbonara (Egg and bacon)
Carbonara (Eier und speck)
Carbonara (Oeufs et lardon)
Carbonara (huevo y tocino)
(1-3-7)

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

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

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

Gnocchi al Pomodoro e Grana Padana Dop € 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
(1-7-9)

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

Tonnarello Cacio e Pepe € 11,00
Tonnarello with cheese and pepper
Tonnarello mit käse und pfeffer
Tonnarello fromage et poivre
Tonnarello queso y pimienta
(1-3-7)

Lasagna al Ragù de Mamma € 14,00
Lasana a la boloñesa /lasagne bolognaise/ Lasagna bolognese
(1-3-7-9)

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

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

Insalatone

Salad / Salads / Salades /Ensaladas

Roma (ins. mista, pomodoro, olive, mais, mozz. di bufal 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
(7)

Ostia (ins, mista, pomdoro, 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
(3-4)

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 purèe
Escalopes jambon cru, sauge et purée
Escalope con jamon crudo, sabio y puré
(1-7)

Coda alla Vaccinara con cicoria € 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)
(9)

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
(1-3-7-8-9)

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
(1-3-4-14)

Abbacchio al Forno con Patate € 22,50
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
(7-9)

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 (lail, le piment)
Tiras de buey con rúcula, tomate, Grana cheese
y achicoria (ajo, guindilla)
(1-7)

Contorni

Side Dishes/ Koturen / 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 / Bratkartoffen / Pommes de terre rôties /Patatas al horno

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

Puré € 6,00
Mashed potatoes / Purèe / Purée / Puré
(7)

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

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

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

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 paersonale 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.

5% SERVICE CHARGE FOR TAKING CARE OF EVERY DETAIL OF YOUR EXPERIENCE

OTELLO

Antica Osteria • Pizzeria

Pizze

MARGHERITA (Pomodoro, Mozzarella e Basilico) € 11,00
Tomato, mozz., basil / Tomaten, mozz., basilikum /Tomate, mozz., basilic/ Tomate, mozz., albahaca
(1-6-7)

FUNGHI (Pomodoro, Mozzarella, funghi) € 11,50
Tomato, mozzarella, mushrooms/ Tomaten, mozzarella, pilzen
Tomate, mozzarella, champignons/ Tomate, mozzarella, champiñónes
(1-6-7)

CACIO e PEPE (mozzarella, cacio e pepe) € 11,00
Mozz., cheese and pepper/ Mozz, käse und pfeffer/ Mozz, fromage et poivre/ Mozz., queso y pimienta
(1-6-7)

CONTADINA (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni) € 14,00
Tomato, mozzarella, zucchini, ecoplants, peppers/ Tomaten, mozzarella, zucchini, auberginen, paprika
Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons/ Tomate, mozzarella, calabacín, berenjena, pimientos
(1-6-7)

NAPOLI (pomodoro, mozzarella, alici, origano) € 11,50
Tomato, mozzarella, anchovies, origano/ Tomaten, mozzarella, sardellen, origano
Tomate, mozzarella, anchois, origano/ Tomate, mozzarella, anchoas, origano
(1-4-6-7)

PARMA (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) € 15,00
Tomato, mozzarella, raw ham / Tomaten, mozzarella, schinken
Tomate, mozzarella, jambon cru / Tomate, mozzarella, jamon crudo
(1-6-7)

QUATTRO FORMAGGI BIANCA (Formaggio erborinato, mozzarella, provola, brie) € 13.00
4 cheese (Blue cheese, mozzarella, provola, brie) / 4 käse / 4 fromages/ 4 quesos
(1-6-7)

DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) € 12,50
Tomato, mozzarella, Spicy salami /Tomaten, mozzarella, scharfe salami
Tomate, mozzarella, salami piquant/ Tomate, mozzarella, salami picante
(1-6-7)

CAPRICCIOSA (pom., mozz., prosc. cotto, uovo, olive, carciofini e funghi) € 16,00
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
(1-3-6-7)

BOSCAIOLA (mozzarella, funghi e salsiccia) € 13,00
Mozzarella, mushrooms and sausage/ Mozzarella, pilzen und wurst Mozzarella, champignons et saucisse/ Mozzarella, champiñones y salchichas
(1-6-7)

SALSICCIA E PATATE (mozzarella, salsiccia, patate al forno e rosmarino) € 12,50
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 horo y romero
(1-6-7)

TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e capperi) € 14,50
Tomato, mozzarella, tuna, onions, capers)/ Tomaten, mozzarella, thunfisch, zwiebel, kapern
Tomate, mozzarella, thon, onions, capres/ Tomate, mozzarella, atun, cebolla, alcaparras
(1-4-6-7)

RUSTICA (pomodoro, mozzarella, salsiccia e cicoria ripassata) € 14,50
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)
(1-6-7)

BUFALINA (base bianca, pomodoro fresco, mozzarella, bufala, basilico) € 16,50
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
(1-6-7)

CROSTINO (Mozzarella, Prosciutto Cotto , Basilico e Olio E.V.O.) € 13,50
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.
(1-6-7)

Vini Bianchi (12)

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

Bollicine (12)

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

Vini Rossi (12)

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

Bevande

Acqua Naturale (microfiltrata) **in Caraffa**	€ 2,00
Acqua Gassata (microfiltrata) **in Caraffa**	€ 2,00
Coca / Coca Zero / Chinotto Neri / Sprite / Fanta / Acqua Tonica / Schweppes Lemon / Ice Tea / Ginger Ale / Ginger Beer / Crodino / Ace / Arancia / Ananas / Pesca/ Mela Verde	€ 4,00
Peroni alla spina 0,20 (1)	€ 5,00
Peroni alla spina 0,40 (1)	€ 8,00
Birra Raffo Lavorazione Grezza 0,33 (1)	€ 7,00
Peroni Cruda 0,33 (1)	€ 6,00
Peroni Gran Riserva Red 0,33 (1)	€ 6,00
Peroni Nastro Azzurro 0.0 0,33 (1)	€ 5,00
Raffo Ricetta Orginale 0,33 (1)	€ 5,00
Peroni Gluten Free 0,33 (1)	€ 6,00
Fiasco della casa Pecorino BIO (Abruzzo) 13% (12)	€ 16,50
Fiasco della casa Montepulciano BIO (Abruzzo) 13,5% (12)	€ 16,50

Caffetteria

Caffe	€ 2,50
Cappuccino (7)	€ 3,50
Tè caldo	€ 4,50

Amari € 4,50

Limoncello, Amaro del Capo, Baileys (7)**, Montenegro, Jagermeister, Amaretto Disaronno, Sambuca, Averna, Unicum, Fernet Branca, Mirto, Genziana, Nerone, Anima Nera**

Amaro Jefferson	€ 6,50
Grappa Poli Bianca	€ 6,50
Grappa Poli Barricata	€ 7,50

Cocktails (12) € 8,50

Dessert Homemade

Otello's Tiramisù (Classico / Klassisch / Classique / Clásico) € 7,50
(1-3-7-8)

Panna Cotta alla Fragola € 6,50
Panna cotta strawberry; Panna cotta edbeer
Panna Fraise; Panna cotta fresa
(7)

Panna Cotta al Cioccolato € 6,50
Panna cotta Chocolate; Panna cotta Schokolade
Panna Chocolat; Panna cotta Chocolate
(1-3-7-8)

- **Salame di Cioccolato fatto in casa con Panna** € 7,50
  Homemade Chocolate Salami served with Cream / Schoko-Salami des Hauses
  Salami du Chocolat de la Maison / Salami de Chocolate de la Casa
  (1-3-6-7-8)
- **Gelato alla crema o al cioccolato affogato al caffè** € 6,50
  Coffee drowned cream ice cream or chocolate ice cream / Rahmglaces oder Schokoladeneis mit kaffee ertränkt crème glacée ou chocolat noyé dans le café / Helado de crema o chocolate ahogado con café
  (3-7-8)
- **Coppa di fragole fresche con gelato alla crema o al cioccolato** € 8,50
  Cup of fresh strawberries with cream ice cream or chocolate ice cream / Tasse frische Erdbeeren mit Rahmglaces oder Schokoladeneis / Coupe de fraises fraîches avec crème glacée ou glace au chocolat / Copa de fresas frescas con helado de crema o helado de chocolate
  (3-7-8)

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 tomeet the needs of customers with food allergies.
However, we cannot guarantee a completely free environment allergens and tracesof some ingredients may be present in our places.

1 Gluten	5 Peanuts	9 Celery	12 Sulphu Dioxide
2 Crustaceans	6 Soybeans	10 Mustard	13 Lupin
3 Eggs	7 Milk-lactose	11 Sesame Seeds	14 Molluscs
4 Fish	8 Nuts		

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.