

Dall'amore

per il cibo

la passione

per la cucina

trattoria

l'altro 'Luca e Andrea'

Gentile cliente desideriamo informarla che alcuni alimenti serviti nella nostra trattoria e preparati con la massima cura nella nostra cucina, contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari. La preghiamo di tenere presente che, in virtù della lavorazione degli alimenti nel medesimo luogo, tutte le pietanze potrebbero contenere tracce degli allergeni sotto indicati:

- 1- Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2- Crostacei e i prodotti a base di crostacei
- 3- Uova e prodotti a base di uova
- 4- Pesce e prodotti a base di pesce
- 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6- Soia e prodotti a base di soia
- 7- Latte e prodotti derivati incluso il lattosio
- 8- Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9- Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10/mg/kg o 10mg/l in termini di anidride solforosa totale.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Sarà cura del nostro Staff fornirle ogni informazione e spiegazione in merito ai dettagli degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno, in conformità al Regolamento UE 1169/2011

Dear customer, we would like to inform you that some foods served in our restaurant and prepared with the utmost care in our kitchen contain ingredients that can cause food allergies or intolerances. Please keep in mind that, due to the processing of food in the same place, all dishes may contain traces of the allergens indicated below:

- 1- Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut or their derived strains and derived products
- 2- Crustaceans and shellfish-based products
- 3- Eggs and egg products
- 4- Fish and fish-based products
- 5- Peanuts and peanut-based products
- 6- Soy and soy-based products
- 7- Milk and derived products including lactose
- 8- Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- 9- Celery and celery-based products
- 10 Mustard and mustard-based products
- 11 Sesame seeds and sesame seed products
- 12 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10/mg/kg or 10mg/l in terms of total sulfur dioxide.
- 13 Lupines and lupine products
- 14 Shellfish and shellfish products

Our staff will provide you with all information and explanations regarding the details of the ingredients used in the various preparations and proposals of the day, in compliance with EU Regulation 1169/2011.

Per cominciare...

Starters...

*I salumi sull'asse con taralli e la nostra
giardiniera* ^(1,9,12) €. 18.00

Mix of cold cuts with taralli and our giardiniera ^(1,9,12)

*La selezione di latticini e la nostra
confettura* ⁽⁷⁾ €. 16.00

Our cheese tasting with our homemade jam ⁽⁷⁾

*Tortino di zucchine su culaccia
di culatello* ^(1,3,7) €. 18.00

Zucchini pie with very fine ham "culatello" ^(1,3,7)

Melanzana alla parmigiana ^(1,3,7)
Eggplant with buffalo mozzarella (Parmigiana) ^(1,3,7)
€. 16.00

*La burrata di "Andria" con caponata di
verdure* ^(7,9) €. 16.00

Burrata cheese from "Andria" and vegetables Caponata
^(7,9)

La carne...in salsa tonnata ^(3,4,9,12)
Sliced meat...with tuna sauce ^(3,4,9,12) €. 18.00

Le paste...

First Courses...

*Tagliolini con pesto di pistacchi,
pomodorini e gamberi* * ^(1,2,3,8) €. 19.00

Tagliolini pasta with pistachio pesto, cherry tomatoes
and prawns * ^(1,2,3,8)

Spaghettoni semplici ma buoni ⁽¹⁾
Spaghettoni with tomatoes sauce (simple but tasty) ⁽¹⁾
€. 15.00

Maccheroncini al Ragù ^(1,9,12)
Maccheroni pasta with Bolognese sauce ^(1,9,12)
€. 15.00

*Ravioli di magro dell'Osteria con
erbette di campo* ^(1,3,7) €. 17.00
Ravioli ricotta cheese and spinach in butter cream ^(1,3,7)

Risotto alla Milanese ^(3,7,12) €. 18.00
Risotto in Milanese style ^(3,7,12)
(saffron, butter and parmesan cheese)

*Mezzo Pacchero con salsa di datterino
melanzana e stracciatella* ^(1,7)
Pacchero Pasta with cherry tomato, eggplant and
stracciatella cheese ^(1,7) €. 18.00

Lasagna alla Bolognese ^(1,3,7,9,12)
Lasagna in Bolognese Style €. 16.00
(Meat sauce, Bechamel, Parmesan cheese) ^(1,3,7,9,12)

Rigatoni alla Carbonara ^(1,3,7) €. 16.00
Rigatoni pasta in Carbonara style (Eggs, bacon,
Pecorino cheese, pepper) ^(1,3,7)

Le carni...

Main courses...

*Il sempre presente ossobuco di vitello
con risotto alla Milanese* ^(1,3,4,7,9,12)

Ossobuco (veal bone marrow with saffron rice) ^(1,3,4,7,9,12)
€. 30.00

*Orecchia di Elefante alla Milanese con
patate al forno* ^(1,3,7)

Our famous "Cotoletta" with roasted potatoes ^(1,3,7)
€. 27.00

*I "Mondeghili" con spinaci rigirati
leggermente piccanti* ^(1,3,7)

"Mondeghili" meat balls with spinach ^(1,3,7)
€. 20.00

*Tagliata di "Fassona" con patate al
forno* €. 28.00

Sliced steak "Fassona" with roasted potatoes

*La "padellata" min. x 2 (controfiletto di
manzo e verdure miste)*

Beef meat with mixed vegetables cooked in pan
(min x 2) €. 46.00

Tartare di "Fassona" ^(3,4,10) €. 26.00
"Fassona" beef Tartare ^(3,4,10)

*Filetto di branzino al forno con spinaci
e patate al forno* * ⁽⁴⁾

Baked Sea bass fillet with spinach and potatoes* ⁽⁴⁾
€. 25.00

*Baby ribs alla birra (glassate con salsa
BBQ) con patate al forno* ^(1,12)

Baby ribs cooked with BBQ sauce with roasted
potatoes ^(1,12) €. 20.00

Le Insalatone...

Salads...

*“Senador” insalata verde, ciliegino,
noci, pera e formaggio di capra ^(7,8,12)*

*“Senador salad” green salad, cherry tomatoes, walnuts,
pear and goat cheese ^(7,8,12) €. 17.00*

*“Apollo” insalata verde, pollo,
parmigiano, crostini di pane ^(1,7,3)*

*“Chicken salad” green salad, chicken, parmesan and
crispy bread ^(1,7,3) €. 17.00*

*“Greca” insalata verde, cipolla rossa,
olive nere, feta, ciliegino e cetrioli. ^(7,12)*

*“Greek salad” green salad, red onion, olives, cucumbers,
feta cheese and cherry tomatoes ^(7,12)*

€. 15.00

Con uova burro e zucchero...
With eggs, butter and sugar...

Il classico tiramisù' ^(1,3,7) € 8.00
Our famous tiramisù' ^(1,3,7)

Cheese cake integrale... ^(1,3,7,8) € 8.00
Cheese Cake with... ^(1,3,7,8)

Panna cotta al cioccolato bianco
con frutti di bosco ^(7,12) € 8.00
White chocolate panna cotta with mixed berries ^(7,12)

Il dolce del dì... ^(1,3,7,8,12) € 8.00
Dessert of the day ^(1,3,7,8,12)

Cannolo siciliano classico ^(1,3,7,8,12)
Classic Sicilian Cannolo ^(1,3,7,8,12) € 8.00

Coperto € 3.00

**prodotto che per motivi stagionali o di reperibilità potrebbe
essere di origine surgelata*

Birre alla spina

Draft Beers

San Miguel Tradición (vol. 5,0%)

Aroma leggermente fruttato con sentori di luppolo.
Bilancia note amare con un finale che tende al
dolce Media €. 8.00

Slightly fruity taste with hints of hop. Balance bitter
notes with a sweet aftertaste

Alhambra Reserva Roja (vol. 7,2%)

Profumi intensi di luppolo con un leggero
retrogusto amarognolo Media €. 8.00

Intense taste of hop with a slight bitter aftertaste

Birre in bottiglia

Bottled Beer

Ichnusa non filtrata 33 cl. (vol. 5%)

Ichnusa unfiltered Blonde Beer 33 cl. €. 7.00

Birra analcolica 33cl. €. 7.00

Alcohol-free beer 33cl

Calice di vino

Wine by glass

Rosso Sangiovese "Conti Serristori"

Red Sangiovese "Conti Serristori" €. 6.00

Bianco Toscano "Conti Serristori"

White Toscano "Conti Serristori" €. 6.00

Prosecco Doc. Extra Dry "Lamberti"

€. 8.00

Drinks

Aperol Spritz €. 9.00

Campari Spritz €. 9.00

Negroni €. 10.00

Sbagliato €. 10.00

Gin Tonic €. 12.00

Americano €. 10.00

Acqua in bottiglia 0,75 l €. 3.00

Water in bottle 0,75 l

Bibite €. 4.00

Soft Drinks

