

## ANTIPASTI

TARTARE DI SALMONE  
SU TORTINO DI RISO ROSSO INTEGRALE  
Salmone, avocado, lime | 12.00

GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI  
(CONSIGLIATO PER DUE PERSONE) | 19.00

PARMIGIANA DI MELANZANE  
Melanzane, pomodoro, fior di latte, uovo, basilico | 8.00

PROSCIUTTO DI PARMA  
E MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 12.00

ROTOLO DI PIZZA  
(CONSIGLIATO PER DUE PERSONE)  
con bresaola, rucola e grana padano | 10.00

ROTOLO DI PIZZA INTEGRALE  
(CONSIGLIATO PER DUE PERSONE)  
con zucchine, fior di latte e salmone marinato | 10.00

## HAMBURGER

TUTTI I NOSTRI PANINI SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE\*

CLASSICO | 10.00  
(carne di manzo 200 gr, pomodoro e iceberg)

CHEESEBURGER | 11.00  
(carne di manzo 200 gr, pomodoro, cheddar e iceberg)

BACON E SPINACI | 12.00  
(carne di manzo 200 gr, bacon croccante e spinaci baby)

EGGS AND BACON | 14.00  
(Hamburger con uovo all'occhio di bue, bacon, cipolla agrodolce e salsa bbq)

SALMONE | 14.00  
(Hamburger di salmone con guacamole, pomodoro e mayonese)

## BRUSCHETTE

STRACCHINO e CIAUSCOLO ..... 4.00  
PATÈ DI CARCIOFI, SALAME FINOCCHIONA ..... 4.00  
POMODORO e BASILICO ..... 3.50  
BURRATA e ALICI ..... 4.00  
SALMONE MARINATO\* E POMODORI SECCHI ..... 4.00  
SELEZIONE DI BRUSCHETTE ..... 12.00  
(CONSIGLIATO PER DUE PERSONE)

## FOCACCE

### COMPOSTE

PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA,  
STRACCHINO E PESTO DI RUCOLA | 10.00

SALMONE MARINATO IN CASA ALLE ERBE,  
salmone marinato, avocado,  
germogli di porro e caprino | 11.50

## CALZONI

- Prosciutto cotto di Praga, fior di latte, pomodoro e basilico | 9.00
- Carbonara (uovo, fior di latte, ricotta, pecorino, guanciale, pepe) | 9.00
- Integrale con fior di latte, pomodoro, melanzane e basilico | 9.00

## FOCACCE GOURMET

- Bresaola, rucola e stracchino | 9.00
- Spinacini baby, fior di latte, pomodorini arrostiti e mozzarella di bufala DOP su impasto integrale | 9.00
- Salmone marinato, provola, fior di latte e rucola | 10.00
- Scarola, alici di Cetara, pinoli, fior di latte, mozzarella di bufala DOP e olive nere | 9.50

## Fritti

- SUPPLÌ (2 PZ) | 4.00  
(POMODORO, FIOR DI LATTE, CARNE DI MANZO, GRANA PADANO, SEDANO, CIPOLLA, CAROTA E PEPE)
- CROCCHETTE DI PATATE (2 PZ) | 4.00  
(PATATE, LATTE, UOVO, BURRO, GRANA PADANO)
- POLPETTINE DI MELANZANE\* (6 PZ) | 6.00  
E PROVOLA
- MOZZARELLA DI BUFALA DOP DORATA | 6.00
- FIORI DI ZUCCA\* (2 PZ) | 4.00
- SELEZIONE DI FRITTI | 15.00  
(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)  
(2 SUPPLÌ, 2 CROCCHETTE DI PATATE, 3 POLPETTINE\* DI MELANZANE E PROVOLA, 2 MOZZARELLE DI BUFALA DORATA E VERDURE PASTELLATE)
- LISTARELLE DI POLLO AL SESAMO | 7.00  
(POLLO 200 GR, PANE GRATTO, SESAMO)
- CARTOCCIO DI VERDURE PASTELLATE | 6.00  
(ZUCCHINE, MELANZANE, CARCIOFI\*, BROCCOLO SICILIANO\*)

## LE PASTE

AMATRICIANA  
(tonnarelli, pomodoro, guanciale, pecorino, pepe, grana padano) 9.50

CACIO E PEPE AI TRE PEPI  
(tonnarelli, grana padano, pecorino, pepe) 9.50

CARBONARA  
(tonnarelli, guanciale, pepe, uovo, pecorino, grana padano) 9.50

LINGUINE DI FARRO INTEGRALE  
con verdure saltate e basilico  
(melanzane, pomodorini, zucchine, basilico e pepe) 11.00

FETTUCCINE AI 3 POMODORI E BUFALA  
(pomodori: ciliegino, datterino giallo e San Marzano; erbe aromatiche, pepe, basilico e mozzarella di bufala DOP) 10.00

## INSALATONE

- MARGHERITA | 9.00 misticanza, tonno, carciofini, olive nere, pomodorini, mais, uovo sodo, fior di latte
- POLLO CROCCANTE | 9.50 pollo panato, salsa caesar, crostini pane, scaglie di grana, misticanza e bacon croccante
- MEDITERRANEA | 9.50 misticanza, dadini di tonno fresco scottati, fagioli cannellini, cipolla rossa, pomodorini, olive nere e origano.
- GRECA | 9.00 misticanza, cetrioli, olive nere, cipolla rossa, pomodori, origano, feta

## POKE BOWLS

NEW **SALMONE** € 11.00  
Salmone scottato, riso zuccho integrale, guacamole, edamame, zucchine e sesamo maionese al wasabi, semi di zucca

**TONNO** € 11.00  
Tonno scottato, riso integrale, edamame, daikon, verza e sesamo, salsa ponzu e mandorle tostate

**POLLO** € 11.00  
Pollo croccante al sesamo con maionese alla paprika dolce affumicata, cous-cous, edamame, pomodorini arrostiti e zucchine

## LE CARNI

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO | 20.00  
AL ROSMARINO  
CON CRISTALLI DI SALE MALDON, PATATE AL FORNO E ZUCCHINE SALTATE ALLA MENTA

TAGLIATA DI COSCIA DI POLLO | 14.00  
CON PATATE AL ROSMARINO  
(coscia di pollo cotta a bassa temperatura, pangrattato e timo)

STRACCETTI DI POLLO | 12.00  
ALLA CACCIATORA  
(pollo, olive nere, vino bianco, pepe, aceto e rosmarino)

ENTRECÔTE DI MANZO | 18.00  
CON PATATE AL ROSMARINO  
(costata di 300 gr circa)

TATAKI DI TONNO | 18.00  
CON VERDURE SALTATE IN SALSA TERIYAKI  
(Tonno scottato, sesamo, carote, zucchine, verza rossa)

TRANCETTO DI SALMONE | 16.00  
CON GRANELLA DI PISTACCHI,  
POMODORINI E RUCOLA

## CONTORNI

Verdure grigliate ..... 8.00  
(zucchine, melanzane, pomodoro, radicchio)

Patate al forno ..... 4.00

Patatine fritte\* ..... 4.00

Verdure di stagione ..... 4.00

Insalata mista (iceberg, insalatina verde, ..... 6.00  
carote, rughetta, radicchio, pomodori)

## PIZZE ROSSE

MARINARA | 6.00 | Pomodoro, origano e aglio.

MARGHERITA | 7.00 | Pomodoro, fior di latte e basilico.

NAPOLI | 7.50 | Pomodoro, fior di latte e alici di Cetara.

DATTERINO GIALLO | 12.00 | Salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala DOP, scaglie di Grana, prosciutto crudo di Parma e basilico.

DIAVOLA | 8.00 | Pomodoro, fior di latte e salame piccante.

MARGHERITA D.O.C. | 8.50 | Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico e grana padano.

CAPRICCIOSA | 9.50 | Pomodoro, fior di latte, uovo, carciofini, prosc. crudo, olive e funghi champignon.

PARMIGIANA | 8.00 | Pomodoro, fior di latte, melanzane, grana padano e basilico.

ORTOLANA | 9.00 | Pomodoro, peperoni, zucchine, melanzane, mozz. di bufala DOP a crudo e basilico.

CALABRESE | 9.50 | Pomodoro, mozzarella di bufala DOP a crudo, basilico, pomodori secchi e 'nduja.

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICA

## PIZZE BIANCHE

BUFALA, PATÈ DI CARCIOFI, SALAME FINOCCHIONA E POMODORI ARROSTO | 10.00  
Mozzarella di bufala DOP, patè di carciofi, salame finocchiona e pomodori arrostiti.

CARDONCELLI, SALSICCIA, CACIOCAVALLO, FIOR DI LATTE E PIZZEMOLO | 10.00

SALMONE MARINATO IN CASA ALLE ERBE | 11.00 | Fior di latte, salmone marinato, rucola e pom. secchi.

VEGETARIANA | 8.00 | Fior di latte, zucchine, melanzane, radicchio, funghi e pomodorini a crudo.

FIORI DI ZUCCA, BUFALA E GUANCIALE | 9.50 | Fior di latte, mozzarella di bufala DOP, fiori di zucca e guanciale.

POMODORINI E BUFALA | 9.00 | Fior di latte, pomodorini, mozz. di bufala DOP e basilico a crudo.

ZUCCHINE, PROVOLA E SPECK | 9.00 | Fior di latte, zucchine, provola e speck.

SPECK, CACIOCAVALLO E PISTACCHIO | 8.50 | Fior di latte, speck, caciocavallo, granella di pistacchio.

PATATE, STRACCIATELLA DI BURRATA, 'NDUJA E ROSMARINO | 9.00  
Patate, stracciatella di burrata, 'nduja e rosmarino.

4 FORMAGGI | 8.00 | Fior di latte, provola, gorgonzola, grana padano.

FIORI DI ZUCCA, FIOR DI LATTE E ALICI | 8.50

BUFALA, ZUCCHINE, GUANCIALE E POMODORI ARROSTO | 9.00  
Mozzarella di bufala DOP, zucchine, guanciale e pomodori arrostiti.

- Acqua 0,5 lt ..... 1.50
- Acqua 0,75 lt ..... 2.50
- Coca Cola 0,33 lt .. 3.00

PANE: € 2.00 | FOCACCIA SEMPLICE: € 3.50 | SERVIZIO: € 1.00 per persona

\* PRODOTTO ABBATTUTO SECONDO LE NORME VIGENTI. \* ALIMENTI CHE POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE.

Per consultare la lista delle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze si prega di chiedere al personale di sala.

WWW.OSTERIAMARGHERITA.IT

## WINE LIST

VINI BIANCHI WHITE WINE	VINI Rossi RED WINE	BOLLICINE SPARKLING WINE
<p>CHARDONNAY I.G.T. BOSCO / ABRUZZO 16,00</p> <p>PASSERINA I.G.P. BOSCO / ABRUZZO 16,00</p> <p>PECORINO I.G.P. BOSCO / ABRUZZO 18,00</p> <p>PINOT GRIGIO D.O.C. BOTTEGA VINAI / TRENTO 18,00</p> <p>CHARDONNAY D.O.C. BOTTEGA VINAI / TRENTO 18,00</p> <p>GRILLO D.O.C. TENUTA RAPITALÀ / SICILIA 20,00</p> <p>VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. VILLA SOLAIS SANTADI SARDEGNA 20,00</p> <p>SATRICO I.G.T. CASALE DEL GIGLIO / LAZIO 20,00</p> <p>BOUVIGNON D.O.C. BOEM / TRENTO 22,00</p> <p>GEWURZTRAMINER D.O.C. BOTTEGA VINAI / TRENTO 25,00</p> <p>VERMENTINO DI GALLURA D.O.C. SU PUDDU / SARDEGNA 9,00 (37,5 CL)</p>	<p>MONTEPULCIANO BOSCO / ABRUZZO 16,00</p> <p>NEGRAMARO PIRO PIRO / PUGLIA 18,00</p> <p>NERO D'AVOLA I.G.T. TENUTA RAPITALÀ / SICILIA 18,00</p> <p>MERLOT CASAL DEL GIGLIO LAZIO 20,00</p> <p>PRIMITIVO DEL SALENTO BIO BALIA NERA / PUGLIA 20,00</p> <p>CABERNET SAUVIGNON D.O.C. BOTTEGA VINAI TRENTO ALTO ADIGE 22,00</p> <p>SYRAH TELLUS FALESKO / LAZIO 24,00</p> <p>CANNONAU COSTERA D.O.C. ARGOLAS / SARDEGNA 24,00</p> <p>CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. BANFI / TOSCANA 28,00</p> <p>AGLIANICO D.O.C. TELARO / CAMPANIA 9,00 (37,5 CL)</p>	<p>PROSECCO TREVISO D.O.C. MARTON / VENETO 18,00</p> <p>FRANCIACORTA D.O.C.G. FARIO / LOMBARDIA 25,00</p> <p>CHAMPAGNE LAMAR / FRANCIA 55,00</p> <p>VINI ROSÈ ROSE WINE</p> <p>AGLIANICO BELLA FEMMINA I.G.T. TELARO / CAMPANIA 18,00</p> <p>VINI DOLCI DESSERT WINE</p> <p>MALVASIA FONDO FILARA NICOSIA / SICILIA CALICE 5,00 BOTTIGLIA 25,00</p> <p>BRACHETTO D'ACQUI BANFI / PIEMONTE BOTTIGLIA 25,00</p> <p>PASSITO DI PANTELLERIA PELLEGRINO / SICILIA CALICE 5,00 BOTTIGLIA 30,00</p> <p>MOSCATO DI PANTELLERIA MICELI / SICILIA CALICE 5,00 BOTTIGLIA 30,00</p>

## LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

SENZA AGGIUNTA DI ANIDRIDE CARBONICA

CHIARA 5,5% alc. Vol.	Birra chiara a bassa fermentazione dal gusto armonico e amaro moderato. È una birra di malto d'orzo con un corpo leggero.	Lt 0,2 4,00 Lt 0,4 5,00
DOPPIO MALTO 6,5% alc. Vol.	Bock chiara a bassa fermentazione generosamente luppolata con un corpo rotondo e un amaro moderato.	Lt 0,2 4,50 Lt 0,4 6,00
BOCK ROSSA 7,0% alc. Vol.	Birra a bassa fermentazione dal corpo rotondo e con aroma di malto tostato arricchito da note di caramello e liquirizia.	Lt 0,2 4,50 Lt 0,4 6,50
AMERICAN IPA 5,9% alc. Vol.	Birra ad alta fermentazione dall'amaro accentuato. Bouquet di luppoli per un intenso aroma floreale e agrumato.	Lt 0,2 4,50 Lt 0,4 6,50
TUCHER WEIZEN 5,3% alc. Vol.	Birra di malto d'orzo e frumento ad alta fermentazione, torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento.	Lt 0,2 4,50 Lt 0,4 6,50

### BIRRE SPECIALI

LA CHOUFFE BLONDE BELGIO   Alc. 8%	BIRRA ARTIGIANALE Colore ambrato intenso e schiuma compatta. All'olfatto presenta scorza d'arancio candita e cannella, note di caramello e mou, accenti di orzo.	€1,33 8,00
GJULIA PALE ALE ITALIA   Alc. 5,8%	BIRRA ARTIGIANALE SENZA GLUTINE Colore giallo ambrato brillante, schiuma abbondante e cremosa con aspetto leggermente torbido dovuto alla mancata filtrazione.	€1,33 8,90
BROOKLYN LAGER STATI UNITI   Alc. 5,2%	Colore giallo ambrato molto chiaro con riflessi ramati, al naso sentori di luppolo, fiori gialli e note cerealicole. Sapore energetico e corposo.	€1,33 6,00
EAST IPA STATI UNITI   Alc. 6,9%	Colore giallo ambrato con riflessi in pò miele e un pò arancio, ha schiuma candida e cremosa, non particolarmente abbondante ma di buona persistenza.	€1,33 6,00
GRIMBERGEN BLONDE BELGIO   Alc. 6,7%	Blonde Ale ad alta fermentazione dal colore giallo carico e abbondante schiuma bianca e cremosa. All'olfatto presenta richiami di frutta matura e note speziate di chiodi di garofano.	€1,75 14,00
DOUBLE AMBRÉE BELGIO   Alc. 6,5%	Birra ad alta fermentazione di colore rossostrato e schiuma color avorio ottenuta con miscela di malta a diversa tostatura Aromi della frutta secca tostata e note di susine e caramello.	€1,75 14,00

## DESSERT

LA NOSTRA SELEZIONE

**Bombette** NEW  
CON SALSA AL CIOCCOLATO  
E CREMA PASTICCERA 7.00

**CHEESE cake**  
AL CIOCCOLATO BIANCO con salsa di lamponi 7.00

**SBRICIOLATA**  
con crema chantilly  
FRAGOLE FRESCHE e GRANELLA DI PISTACCHIO 7.00

**TIRAMISÙ** al caffè 5.00

**Flan di cioccolato**  
CON GELATO alla crema 7.00

**Gelato** 4.00

**TAGLIATA di FRUTTA** | 7.00

**CRUMBLE di MELE**  
CON GELATO ALLA CREMA 6.50

**Frutta di stagione** 4.00