

ANTIPASTI

POLPETTA AL SUGO MARGHERITA | 4.00 **NEW**

TARTARE DI SALMONE
SU TORTINO DI RISO ROSSO INTEGRALE
Salmone, avocado, lime | 14.00

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

PROSCIUTTO DI PARMA
E MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 12.00

SELEZIONE MARGHERITA | 15.00
(CONSIGLIATO PER DUE PERSONE)

2 maritozzi, 2 suppli, 1 polpetta, 1 crocchetta

FILETTO DI BACCALÀ | 7.00 **NEW**
PASTELLATO CON CECI E ROSMARINO

SUPPLI (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, uova, burro, grana padano)

MOZZARELLA DI BUFALA DOP DORATA | 6.00

LISTARELLE DI POLLO AL SESAMO | 7.00
(pollo 200 gr, pane grattato, sesamo)



HAMBURGER

TUTTI I NOSTRI PANINI SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE*

CLASSICO | 10.00

(carne di manzo 200 gr, pomodoro e iceberg)

CHEESEBURGER | 12.00

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

BACON E SPINACI | 13.00

(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)

- Acqua 0,5 lt1.50
- Acqua 0,75 lt2.50
- Coca Cola 0,33 lt3.00
- Pane2.00
- Focaccia semplice ...3.50
- Servizio ...1.00 per persona

LA SELEZIONE SPECIALE

Maritozzi



Un morbido impasto salato che contiene i sapori
classici della nostra cucina

AMATRICIANA

BURRATA ALICI

CARBONARA

CICORIA E SALSICCIA

LE PASTE



AMATRICIANA

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

10.00

CACIO E PEPE AI TRE PEPI

(tonnarelli, grana padano, pecorino, pepe)

10.00

CARBONARA

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

10.00

LINGUINE DI FARRO INTEGRALE
con verdure saltate e basilico

(melanzane, pomodorini, zucchine, basilico e pepe)

11.00

INSALATONE

MARGHERITA

misticanza, tonno, carciofini, olive nere, pomodorini,
mais, uovo sodo, fior di latte | 10.00

POLLO CROCCANTE

pollo panato, salsa caesar, crostini pane, scaglie di grana,
misticanza e bacon croccante | 9.50

MEDITERRANEA

misticanza, dadini di tonno fresco scottati, fagioli cannellini,
cipolla rossa, pomodorini, olive nere e origano | 9.50

GRECA

misticanza, cetrioli, olive nere, cipolla rossa, pomodori,
origano, feta | 9.00



Poke Bowls

SALMONE

Salmone scottato, riso rosso integrale,
guacamole, edamame, zucchine, sesamo,
maionese al wasabi e semi di zucca

€ 12.00

TONNO

Tonno, riso rosso integrale,
edamame, carote, alga Wakame,
guacamole e semi di sesamo

€ 12.00

POLLO

Pollo croccante al sesamo con maionese
alla paprika dolce affumicata, riso Thai,
edamame, pomodorini arrosto e zucchine

€ 11.00

SALMONE TARTARE **NEW**

Tartare di salmone, riso Thai, pomodori
confit, guacamole, mango e semi di sesamo

€ 13.00

FOCACCE GOURMET

Bresaola, rucola e stracchino | 9.00

Scarola, alici di Cetara, pinoli | 9.50
fior di latte, mozzarella di bufala DOP e olive nere



LE CARNI

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO | 20.00

AL ROSMARINO
CON CRISTALLI DI SALE MALDON, PATATE
AL FORNO E ZUCCHINE SALTATE ALLA MENTA

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 SALSIA TERIYAKI
(Tonno scottato, sesamo, carote,
zucchine, verza rossa)

TRANCETTO DI SALMONE | 16.00

CON GRANELLA DI PISTACCHI,
POMODORINI E RUCOLA

PIZZE

LE CLASSICHE

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

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

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

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

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

4 FORMAGGI | 9.00 | Fior di latte, provola, gorgonzola, grana padano.

FIORI DI ZUCCA, FIOR DI LATTE E ALICI | 8.50

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

VEGETARIANA | 9.50 | Fior di latte, zucchine, melanzane, radicchio, funghi e pomodorini a crudo.



TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE CON FARINA INTEGRALE
AL PREZZO DI 1 EURO AGGIUNTIVO

LE SPECIALI

CREMA DI ZUCCHINE, FIOR DI LATTE, PANCETTA ARROTOLATA E FIORI DI ZUCCA | 10.00 **NEW**

MARINARA IN BIANCO | 11.00 | Salsa datterino giallo, aglio, stracciatella di burrata e alici di Cetara. **NEW**

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

ORTOLANA | 10.00 | 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.

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

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

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

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

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.

WWW.OSTERIAMARGHERITA.IT

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

WINE



LIST

VINI BIANCHI WHITE WINE

PECORINO I.G.P.
BOSCO / ABRUZZO
16.00

MULLER THURGAU
BOTTEGA VINAI / TRENTO
18.00

PASSERINA I.G.P.
BOSCO / ABRUZZO
18.00

PINOT GRIGIO D.O.C.
BOTTEGA VINAI / TRENTO
18.00

CHARDONNAY D.O.C.
BOTTEGA VINAI / TRENTO
18.00

GRILLO D.O.C.
TENUTA RAPITALÀ / SICILIA
20.00

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.
VILLA SOLAIS SANTADI
SARDEGNA
20.00

SATRICO I.G.T.
CASALE DEL GIGLIO / LAZIO
20.00

SAUVIGNON D.O.C.
BOEM / TRENTO
22.00

FALANGHINA.
TALARO / CAMPANIA
9.00 (37,5 CL)

VINI Rossi RED WINE

MONTEPULCIANO
BOSCO / ABRUZZO
16.00

NEGROAMARO
PIRO PIRO / PUGLIA
18.00

NERO D'AVOLA I.G.T.
TENUTA RAPITALÀ / SICILIA
18.00

MERLOT
CASAL DEL GIGLIO
LAZIO
20.00

PRIMITIVO
DEL SALENTO BIO
BALLA NERA / PUGLIA
20.00

CABERNET
SAUVIGNON D.O.C.
BOTTEGA VINAI
TRENTO ALTO ADIGE
22.00

SYRAH TELLUS
FALESCO / LAZIO
24.00

CANNONAU
COSTERA D.O.C.
ARGIOLAS / SARDEGNA
24.00

CHIANTI
CLASSICO D.O.C.G.
BANFI / TOSCANA
28.00

AGLIANICO D.O.C.
TALARO / CAMPANIA
9.00 (37,5 CL)

BOLLICINE SPARKLING WINE

PROSECCO
TREVISO D.O.C.
MARTON / VENETO
18.00

FRANCIACORTA
D.O.C.G.
FARIO / LOMBARDIA
25.00

FRANCIACORTA
D.O.C.G.
BELLAVISTA ALMA / LOMBARDIA
55.00

VINI ROSÈ ROSE WINE

AGLIANICO
BELLA FEMMINA I.G.T.
TELARO / CAMPANIA
18.00

VINI DOLCI DESERT WINE

BRACHETTO D'ACQUI
BANFI / PIEMONTE
BOTTIGLIA 25.00

MOSCATO DI PANTELLERIA
MICELI / SICILIA
CALICE 5.00 BOTTIGLIA 30.00

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 |
| | DOPIO 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 scoria d'arancio candita e cannella, note di caramello e mou, accenni di orzo. | € 33 8,00 |
| | GIULIA 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. | € 33 8,00 |
| | 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. | € 33 6,00 |
| | EAST IPA STATI UNITI Alc. 6,9% | Colore giallo ambrato con riflessi un pò miele e un pò arancio, ha schiuma candida e cremosa, non particolarmente abbondante ma di buona persistenza. | € 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. | € 75 14,00 |
| | GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE BELGIO Alc. 6,5% | Birra ad alta fermentazione di colore rossoastro e schiuma color avorio ottenuta con miscela di malta a diversa tostatura. Aromi della frutta secca tostata e note di susine e caramello. | € 75 14,00 |