

















# Osteria Barberini

## *Antipasti di terra - Land appetizers*

<i>Caprese</i> <i>Caprese salad, fresh tomatoes, mozzarella basil, extra virgin olive oil</i>	€ 18
 	
<i>Tagliere di salumi e formaggi per 2 pers. (alcuni con tartufo)</i> <i>Cold cuts and cheese platter for 2 people (some with truffle)</i>	€ 35
  	
<i>Mozzarella di bufala dop con prosciutto crudo di Parma</i> <i>Buffalo mozzarella DOP with Parma ham</i>	€ 20
	
<i>Tortino di melanzane alla parmigiana</i> <i>Eggplant parmesan tart</i>	€ 16
	
<i>Focaccia con mozzarella e tartufo</i> <i>Focaccia with mozzarella and truffle</i>	€ 16
 	
<i>Tartare di fassona con uovo</i> <i>Fassona tartare with egg</i>	€ 30
	
<i>Uovo al tartufo</i> <i>Fassona tartare with egg</i>	€ 25
 	

## *Antipasti di mare - Seafood appetizers*

<i>Tartare di tonno* con avocado, salsa teriaki e zenzero essiccato</i> <i>Tuna tartare with avocado and lime</i>	€ 25
 	
<i>Carpaccio di branzino*, pepe rosa e tartufo</i> <i>Sea bass carpaccio, pink pepper and truffle</i>	€ 30
 	

## *Specialità al tartufo - Truffle specialties*

*Lasagna, crema di tartufo, funghi porcini\*, mozzarella, tartufo nero fresco di stagione € 30*

*Lasagna, truffle cream, porcini mushrooms, mozzarella, fresh seasonal black truffle*



*Fettuccine con funghi porcini\*, tartufo nero fresco di stagione e salsa tartufata € 35*

*Fettuccine with porcini mushrooms\*, fresh seasonal black truffle and truffle sauce*



*Risotto Carnaroli allo zafferano con tartufo nero fresco di stagione € 35*

*Saffron Carnaroli risotto with fresh seasonal black truffle*



*Tagliolini al tartufo nero fresco di stagione € 35*

*Tagliolini with fresh seasonal black truffle*



*Ravioli farciti con ricotta, rapa rossa, scaglie di grana e tartufo nero fresco di stagione € 30*

*Ravioli stuffed with ricotta, beetroot, parmesan shavings, and fresh seasonal black truffle*



*Filetto di Manzo con tartufo nero fresco di stagione e porcini\* € 45*

*Beef fillet with fresh seasonal black truffle, porcini mushrooms\**



## *Primi di terra - Land first dishes*

*Spaghetti alla carbonara* € 18

*Carbonara spaghetti with pork cheek, eggs, pepper, pecorino cheese*



*Spaghetti all'amatriciana* € 18

*Amatriciana spaghetti with tomato, pork cheek, pecorino cheese*



*Tonnarelli cacio e pepe* € 18

*Tonnarelli cacio cheese, pepper*



*Fettuccine al ragù* € 18

*Fettuccine with meat sauce*



## *Primi di mare - Seafood first dishes*

*Gnocchi con tonno rosso\*, pomodoro datterino, capperi, olive taggiasche* € 30

*Gnocchi with bluefin tuna, datterino tomatoes, capers, taggiasca olives*



*Spaghetti vongole e porcini\** € 30

*Spaghetti with clams and wild mushrooms*















*Tagliolini con 1/2 astice, pomodorini e lime* € 35







*Tagliolini with 1/2 lobster, tomatoes, lime*



## *Secondi di terra - Second land*

<i>Filetto al pepe verde e senape</i> <i>Beef fillet with green peppe and mustard</i>	€ 35
   	
<i>Abbacchio al forno con patate</i> <i>Baked lamb with potatoes</i>	€ 30
 	
<i>Saltimbocca di vitella alla romana con patate</i> <i>Roman-style veal saltimbocca with potatoes</i>	€ 25
 	
<i>Polpette di manzo al sugo</i> <i>Beef meatballs in sauce</i>	€ 25
  	
<i>Petto di pollo grigliato con patate al forno</i> <i>Grilled chicken breast with baked potatoes</i>	€ 20
	

## *Secondi di mare - Seafood second courses*

<i>Tagliata di tonno* con rucola e aceto balsamico</i> <i>Tagliolini with fresh seasonal black truffle</i>	€ 35
  	
<i>Filetto di branzino* con asparagi* e pomodorini confit</i> <i>Sea bass fillet with asparagus and confit cherry tomatoes</i>	€ 30
  	

## *Contorni - Side dishes*

<i>Tris di verdure grigliate</i> <i>Trio of grilled vegetables</i>	<i>€ 10</i>
<i>Patate al forno</i> <i>Baked potatoes</i>	<i>€ 8</i>
<i>Cicoria ripassata</i> <i>Sautéed chicory</i>	<i>€ 8</i>
<i>Carciofo alla romana</i> <i>Roman-style artichoke</i>	<i>€ 8</i>
<i>Spinaci all'agro</i> <i>Sautéed chicory</i>	<i>€ 8</i>
<i>Cestino del pane</i> <i>Bread basket</i>	<i>€ 3</i>



*Dolci della casa e frutta*  
*Homemade dessert and fruits*

*Tiramisù della casa*

€ 10

*Tiramisù*



*Pannacotta con lamponi, tartufo e granella di nocciola*

€ 12

*Pannacotta with raspberries, truffle and chopped hazelnuts*



*Gelato al tartufo\* con tartufo fresco*

€ 15

*Truffle ice cream with fresh truffle*



ULTERIORI AGGIUNTE DI TARTUFO BIANCO € 5/gr

*Additional withe truffle € 5/gram*

ULTERIORI AGGIUNTE DI TARTUFO BIANCO € 5/gr

*Additional withe truffle € 5/gram*

Opzioni senza glutine  
*Gluten free options*

ALLERGENI - ALLERGENS

\*Prodotto di prima qualità surgelato  
*First quality product and frozen*

Si pregano i signori clienti di avvertire il personale  
di sala, per allergie e intolleranze  
*Guest are kindly requested to notufy the dining room  
staff, of allergies and intolerances*

*Tutti i processi di lavorazione, seguono  
le corrette pratiche di sanificazione e sterilizzazione  
All manufacturing processes, follow  
correct practies of sanitization and sterilization*



osteria\_barberini



Osteria Barberini

**Osteria Barberini**

