



MOSCATELLI

OSTERIA AL NOVEQUATTROQUATTRO

MENU



MOSCATELLI

OSTERIA AL NOVEQUATTROQUATTRO

Iniziamo con ...

- *Bruschetta al pomodoro* 2,5
Pomodorino, olio e sale
- *Coccoli fritti con prosciutto* 8
Sfiziosi bocconcini di pizza frita accompagnato da saporito prosciutto di Parma
- *Antipasto Moscatelli (consigliato per 2 persone)* 18
Gustoso assaggio di Trippa Romana, Fagioli con le cotiche e Coratella (quando c'è), accompagnato da un tagliere di tipici salumi e formaggi Abruzzesi
- *Mozzarella di Bufala campana DOP* 9
- *Prosciutto di Parma* 9
- *Carpaccetto salato* 10
Carpaccetto di manzo marinato alle erbe mediterranee servito con insalatina di cavolo rosso
- *Tartarina di Manzo 80 gr battuta a coltello* 10
- *Selezione di Formaggi Abruzzesi* 9
Accompagnato da marmellate e miele
- *Selezione di Salumi Abruzzesi* 9
- *Verdure di stagione in bellavista* 7



MOSCATELLI

OSTERIA AL NOVEQUATTROQUATTRO

Come la tradizione Romana comanda, proponiamo...

- *Bucatini all'amatriciana* 12
Fatto con guanciale amatriciano, pelati Graziella e pecorino Romano DOP
- *Mezzemaniche alla Carbonara* 12
Oltre al guanciale e al pecorino, l'ovetto della gallina felice
- *Tonnarello cacio e pepe* 12
Si commenta da solo...
- *Mezzemaniche alla Gricia* 12
Anche loro con guanciale Amatriciano e pecorino romano DOP

Altre Proposte della casa

- *Cappellacci Moscatelli* 16
Ripieni di cacio, pepe e ricotta, fatti con pasta all'uovo tirata a mano, saltati con carciofi di stagione e guanciale Amatriciano croccante
- *Mezzemaniche Gricia e Carciofi* 14
Guanciale Amatriciano e pecorino romano DOP unito al sapore dei carciofi di stagione
- *Ravioli ricotta e spinaci sporcati* 15
Saltati in padella con pomodorini e gustosa crema di pecorino
- *Spaghettone Alici, Mollica e Pecorino* 13
- *Tonnarello ai tre pomodorini e parmigiano* 14
Datterino Giallo, Piennolo e Ciliegino unito a trionfo di parmigiano e basilico



MOSCATELLI

OSTERIA AL NOVEQUATTROQUATTRO

I Nostri Secondi

- *Fagottini di Nonna Renata* 15
Involtini di vitello infarinati con Prosciutto crudo e mozzarella filante, proprio come li faceva Nonna
- *Tartare di Manzo 180 gr battuta a coltello* 20
- *Filetto di Manzo Danese al pepe verde* 21
- *Scamorza semplice* 9
- *Scamorza con Prosciutto di Parma* 14
- *Scamorza con Alici del Cantabrico* 12
- *Trippa Romana* 13
Come da tradizione Romana
- *Fagioli con le cotiche* 13
Un classico Romano
- *Coratella su crostone con aglio e olio* 13
Quando c'è...
- *Melanzana alla Parmigiana* 14
Cotta dentro terrine di porcellana, dove le melanzane si fondono con il pomodoro Graziella, la mozzarella e il basilico, il tutto accompagnato da una bella dose di Parmigiano



MOSCATELLI

OSTERIA AL NOVEQUATTROQUATTRO

Dalla Nostra Griglia

- *Tagliata semplice* 8/Etto
- *Costata* 8/Etto
- *Filetto* 9/Etto
- *Fiorentina* 8/Etto
- *Entrecotte* 8/Etto
- *Lombata di Vitella* 7/Etto
- *Salsiccia fresca Abruzzese alla Brace* 5
- *Salsiccia fresca Abruzzese alla brace (2 pezzi)* 9



MOSCATELLI

OSTERIA AL NOVEQUATTROQUATTRO

I Nostri Contorni

- *Cicoria ripassata o all'agrio* 6,5
- *Broccoletti ripassati o all'agro* 6,5
- *Broccoli all'arrabbiata* 6,5
- *Patate al forno* 6,5
- *Carciofi alla Giudia* 7
- *Carciofi alla Romana* 7

I Nostri Fritti

- *Suppli rigorosamente fatto in casa* 3
- *Olive Ascolane (6pz)** 6,5
- *Fiori di zucca con Alici* 3
- *Patatine Fritte** 4
- *Fritto Vegetale* 9
- *Carciofi alla Romana* 7

Menu Bimbo

- *Pasta al sugo* 7
- *Baby fagottino di nonna Renata con Patatine Fritte* 8
- *Cotoletta panata e patatine fritte* 8



MOSCATELLI

OSTERIA AL NOVEQUATTROQUATTRO

Le Nostre Pizze Rosse

- *Marinara* 6,5
Pomodoro Graziella, Origano, Aglio e Olio EVO
- *Margherita* 8
Pomodoro Graziella, Fiordilatte e Olio EVO
- *Margherita con Bufala DOC* 10
Pomodoro Graziella, Fiordilatte, Bufala Campana DOC e Olio EVO
- *Margherita con prosciutto di Parma a Crudo* 10
Pomodoro Graziella, Fiordilatte, prosciutto di Parma e Olio EVO
- *Margherita con Salsiccia* 9
Pomodoro Graziella, Fiordilatte, Salsiccia fresca Abruzzese e Olio EVO
- *Boscaiola Rossa* 10
Pomodoro Graziella, Fiordilatte, Salsiccia fresca Abruzzese, funghi champignon e Olio EVO
- *Capricciosa* 12
Pomodoro Graziella, Fiordilatte, Funghi Champignon, Carciofini, Olive Nere, Prosciutto crudo, uovo sodo e Olio EVO
- *Napoli* 8,5
Pomodoro Graziella, Fiordilatte, Alici e Olio EVO
- *Diavola* 9
Pomodoro Graziella, Fiordilatte, Salame Piccante, Olio EVO
- *Funghi Rossa* 9
Pomodoro Graziella, Fiordilatte, Funghi Champignon e Olio EVO
- *Margherita con Wrustel* 7
Pomodoro Graziella, Fiordilatte, Wrustel e Olio EVO



MOSCATELLI

OSTERIA AL NOVEQUATTROQUATTRO

Le Nostre Pizze Bianche

- **Focaccia** 5
Sale, Rosmarino e Olio EVO
- **Carciofi e Guanciale** 14
Fiordilatte, Provola, Carciofo, Guanciale Abruzzese e Olio EVO
- **Bufalina** 9,5
Fiordilatte, Bufala Campana DOC a Crudo, Pomodorini a Crudo e Olio EVO
- **Zucchine** 8,5
Fiordilatte, Zucchine grigliate e Olio EVO
- **Ortolana** 9
Fiordilatte, Zucchine, Melanzane, Peperoni Grigliati e Olio EVO
- **Quattro Formaggi** 9
Fiordilatte, Mix di Formaggi e Olio EVO
- **Fiordi di Zucca e Alici** 9
Fiordilatte, Fiori di Zucca freschi, Alici e Olio EVO
- **Speck e Provola** 10
Fiordilatte, Provola, Speck e Olio EVO
- **Boscaiola Bianca** 9
Fiordilatte, Salsiccia fresca Abruzzese, Funghi Champignon e Olio EVO
- **Pizza Crostino** 9
Fiordilatte, Prosciutto Cotto e Olio EVO
- **Funghi Bianca** 8
Fiordilatte, Funghi Champignon e Olio EVO



MOSCATELLI

OSTERIA AL NOVEQUATTROQUATTRO

Crostini e Calzoni

- *Crostino con Prosciutto di Parma a Crudo* 9
Pane crostino cotto al forno con Fiordilatte, Prosciutto di Parma a crudo e olio EVO
- *Crostino con Alici* 8
Pane crostino cotto al forno con Fiordilatte, Alici e Olio EVO
- *Calzone classico* 8
Pomodoro Graziella, Fiordilatte, Uovo e Olio EVO
- *Calzone con Prosciutto di Parma* 10
Fiordilatte, Uovo, Prosciutto crudo di Parma e Olio EVO



MOSCATELLI

OSTERIA AL NOVEQUATTROQUATTRO

Le Nostre Bevande

- *Acqua 1L* 3
- *Chiara alla Spina 0,2 cl - Isenbeck Premium Pils* 3
- *Chiara alla Spina 0,4 cl - Isenbeck Premium Pils* 5,5
- *Rossa alla Spina Doppio Malto 0,3 cl - 1605 Oberbau* 6
- *IPA alla Spina 0,3 - Rye River* 6
- *Caraffa chiara alla Spina 1L - Isenbeck Premium Pils* 10
- *Birra Artigianale 0,5L - Norbertus Weissbock* 8
- *Birra Peroni 0,66L* 4
- *Coca cola 1L* 5
- *Coca cola - Coca cola Zero - Fanta - Sprite 0,33* 3,5

- *Servizio* 2



MOSCATELLI

OSTERIA AL NOVEQUATTROQUATTRO

Concludiamo con...

I Nostri Dolci

- *Tiramisù* 6
- *Crema Caramel* 6
- *Pizza con la Nutella* 8
- *Dolci della casa* 6
- *Sorbetto al Limone* 5
- *Tartufo nero o bianco* 5
- *Gelato Bimbo* 5

Frutta

- *Frutta di Stagione* 6

Gran Finale

- *Selezione di Amari* 5
- *Caffè* 1,5