



ORIGINI



osteria



MENU





Primi



Spaghetto ai tre pomodori

Spaghettoni quadrati, aglio, basilico, pomodoro giallo, rosso e verde

Allergeni 1

12,00

Un casertano a Bologna

Tagliatella fresca all'uovo con ragù bianco di maialino Casertano

Allergeni 1,3,9

14,00

A spasso col contadino

Fusillo fresco avellinese alle verdure di stagione con croccante al parmigiano

Allergeni 1,7

13,50

Vongole e fiori

Spaghetti alla chitarra con vongole, fiori di zucca e zafferano

Allergeni 1,4,14

16

Cetarese

Tagliatella fresca all'uovo burro, limone, colatura di alici e alici di cetara

Allergeni 1,3,4,7

14

Tutta 'nata storia

Mezze maniche, tonno fresco, capperi e crema di peperoni

Allergeni 1,4

16



Insalatone



Caesar Primavera

Insalata mista, pollo, grana, crostini di pane e pomodorini

Allergeni 1,7

12

Tonno fresco

Insalata mista, tonno fresco, glassa di aceto balsamico, cipolla rossa, olive nere

Allergeni 4

14

Portofino

Insalata mista, feta greca, olive nere, pomodorini, cetrioli, mandorle

Allergeni 7,8

10

Contorni



Patate al forno

4

Insalata mista

3,5

Verdure alla griglia

5

Patate fritte

4







328 111 4420



0823 0742969

Seguici su



La nostra storia

Origini Osteria nasce dal mio amore per le cose semplici e autentiche. Sono **Vincenzo Langella** e, dopo quasi vent'anni nelle cucine del Veneto, ho deciso di tornare a casa per riportare in tavola i sapori di una volta, quelli che ci facevano sentire accolti e coccolati dalla cucina delle nostre nonne.

Il mio obiettivo è creare un luogo dove riscoprire la tradizione campana con un tocco personale, frutto dell'esperienza maturata nel mio percorso. Ogni piatto è un omaggio alla nostra terra e alla sua ricca cultura culinaria, arricchito da tecniche e suggestioni apprese in anni di lavoro fuori regione.

Collaboro con piccoli produttori locali per garantire la freschezza e la qualità degli ingredienti, portando in tavola solo il meglio. Qui, tradizione e ospitalità sono di casa, e ogni pasto è un viaggio tra memoria e innovazione.

Ogni piatto che preparo è un omaggio alla nostra terra e alla sua ricca cultura culinaria.

**Qui, tradizione e ospitalità
sono di casa.**

Antipasti



L'oste a tavola

6 portate che racchiudono l'essenza della cucina campana

Allergeni 1,2,3,4,6,7,8,10,14

14,50

Taglieri di prodotti tipici locali

X1 10,00

X2 18,00

Seppia e bufala

Insalatina di seppia con mozzarella di bufala

Allergeni 4,7

14,50

Panzanella di mare

Polpo, gamberi, vongole, sedano, pomodoro, cipolla di tropea e crostini di pane

Allergeni 1,2,4,9,14

14,00

Cantalupo

Culatta, burrata e melone

Allergeni 7

13,00

Gambero pank

Gamberi in pane pank, insalata mistica croccante al limone, maionese al basilico

Allergeni 1,2,3,4

13,50



Secondi



Baccalà in cassuola

Baccalà in salsa di pomodoro, olive, capperi e acciughe

Allergeni 4

16,50

Una classica tagliata

Tagliata di manzo, rucola, pomodorini e grana

16

Stinco, vino bianco, miele e papacelle

Stinco di maiale in salsa di vino bianco, miele e papacelle con patate al forno

14,50

Ritorno alle origini

Fritto di calamari, gamberi e baccalà in farina di riso

Allergeni 2,4

15

Tonno, finocchi e nocciole

Tagliata di tonno, finocchio alla sambuca, nocciole tostate

Allergeni 4,8

18

Col Mare

Zuppa di cozze con friarielli ripassati

Allergeni 1,2,4,14

16,00



Bibite



Acqua naturale/ frizzante 0,75

3

Pepsi original

3

Fanta

3

Pepsi zero

3

Birra Menabrea 0,2

2,5

Birra Menabrea 0,4

4,5

Raboso Calice

3,5

Raboso ½

7

Raboso 1L

12

Prosecco Calice

4

Aglianico Calice

4

Falanghina Calice

4

Dolci

5

Coperto

2,5

*I piatti del nostro menù possono contenere uno o più allergeni sopra elencati.
Vi preghiamo di informarci in caso di allergie o intolleranze.*



