



# MENU



## 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

## Il nostro tagliere di salumi e formaggi

X2 18,00

## Seppia e bufala

*Insalatina di seppia con mozzarella di bufala*

Allergeni 4,7

14,50

## Polipetti affogati

*Pomodoro pelati San Marzano, olive di Gaeta e capperi*

Allergeni 4,18

14,00

## Vitello Tornato...

*Carpaccio di vitello, salsa tonnata, capperi e giardiniera di nostra produzione*

Allergeni 3,9

16,00

## Fiorillo's Gambero

*Spinacino saltato gamberi e stracciata di bufala*

Allergeni 2,7

14,00

## Pan Cotto

*Fagioli cannellini, friarielli nocciole e crostini di pane*

Allergeni 1,8

13,00



# Primi



## Genovese Stellare

*Ziti spezzati alla genovese, al profumo di anice stellato*

Allergeni 1,9

14,00

## 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 scaglie di ricotta salata*

Allergeni 1

14,00

## Vongole e fiori

*Spaghetti alla chitarra con vongole veraci e lupini, fiori di zucchina e zafferano*

Allergeni 1,4,14

16,00

## Bosco e abisso

*Tagliatella fresca all'uovo con burro al tartufo con calamari*

*e scaglie di tartufo di Piedimonte Matese*

Allergeni 1,3,14

18,00

## La pettola fagioli e cozze

*Pettola fatta in casa, fagioli cannellini e cozze*

Allergeni 1,14

13,00



## **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*

16,00

### **Stinco, vino bianco, miele e papacelle**

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

15,00

### **Ritorno alle origini**

*Fritto di calamari, gamberi e baccalà in farina di riso*

Allergeni 2,4

17,00

### **Amici per la polenta**

*Polenta gialla porcini e gamberi*

Allergeni 2

16,00

### **Col Mare**

*Zuppa di cozze con friarielli ripassati*

Allergeni 1,2,4,14

16,00



## **Insalatone**



### **Caesar Primavera**

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

Allergeni 1,7

12,00

### **Asiago**

*Insalata mista, asiago noci olive nere pomodorini mais*

Allergeni 7,8

10,00

## **Contorni**



### **Patate al forno**

4

### **Insalata mista**

3,5

### **Verdure alla griglia**

5

### **Patate fritte**

4



# Bibite



**Acqua naturale / frizzante 0,75**

3

**Cocacola / Pepsi**

3

**Fanta**

3

**Cocacola zero / Pepsi zero**

3

**Menabrea Pils bott 0,33**

4

**Menabrea Doppio Malto**

5

**Menabrea Rossa**

4,5

**Limonata / Chinotto / Sprite**

3

**Prosecco Calice**

4,5

**Aglianico Calice**

4,5

**Falanghina Calice**

4,5

**Dolci**

5

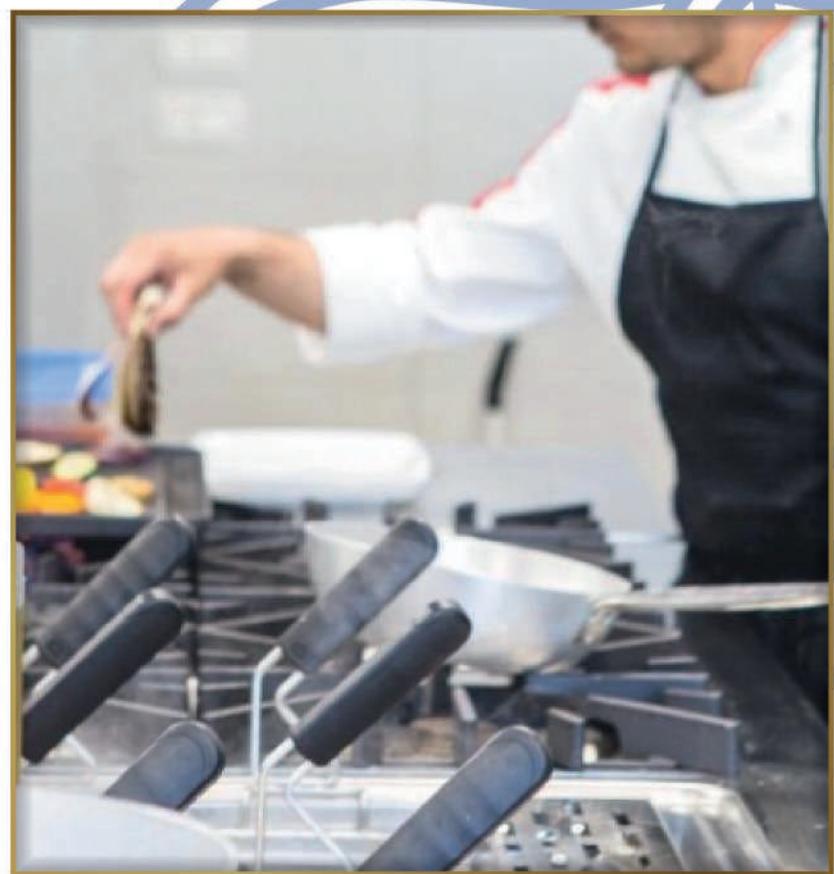
**Coperto**

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.*









 328 111 4420     0823 742969

Seguici su

