



ORIGINI



osteria



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 zuccina 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

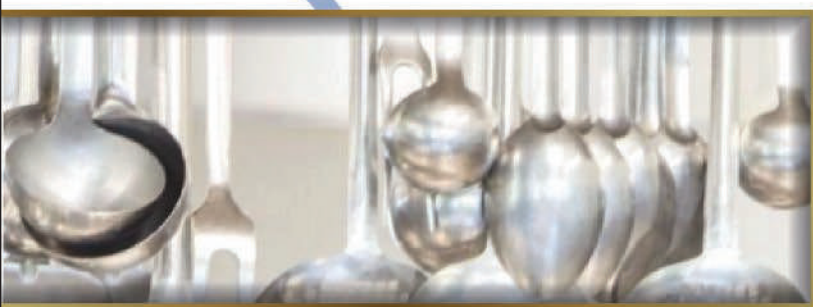
Coperto

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

