

OSARE

R O M A

ANTIPASTI STARTERS

Pan brioche, stracciata di bufala, alici di
Sicilia e pomodoro confit^(1,3,4,7) €14

*Brioche bread, buffalo stracciatella cheese, Sicilian anchovies and
confit tomato*

Insalata di mare a tutto pesce^(2,4,9,12,14) €20

All-fish seafood salad

Gallinella in porchetta^(1,3,4,7) €24

Red gurnard in "porchetta-style"

Triglia frita, foie gras di mare, ciliegie e
insalata con nocciole^(1,4,8) €22

Fried red mullet, sea foie gras, cherries and hazelnut salad

Polpo rosticciato, fiore di zucca ripieno, salsa
alla scapece e crumble di pane^(1,7) €24

*Roasted octopus, stuffed zucchini flower, scapece sauce and bread
crumble*



CRUDI RAW SELECTION

Gran crudo ^(2,4,14) (2 gamberi, 2 scampi, 2 tartare, 4 ostriche) <i>Grand Raw Platter</i> (2 shrimps, 2 prawns, 2 tartares, 4 oysters)	€40
Carpaccio di gamberi viola, caviale di mozzarella e gocce di basilico ^(2,7) <i>Purple shrimp carpaccio, mozzarella cheese pearls and basil drops</i>	€28
Scampi ⁽²⁾ <i>Prawns</i>	€6/pz
Gamberi Viola ⁽²⁾ <i>Purple shrimps</i>	€8/pz
Ostriche ⁽¹⁴⁾ <i>Oysters</i>	prezzo su richiesta
Tartare di tonno, pompelmo rosa e basilico ^(4,6) <i>Tuna tartare, pink grapefruit and basil</i>	€18

SALUMI DI MARE SEAFOOD CHARCUTERIE

Selezione di Salumi di Mare ⁽⁴⁾ <i>Seafood charcuterie selection</i>	€20
Stagionato di Tonno con mix di pepe ⁽⁴⁾ <i>Cured tuna with mixed pepper</i>	€14
Stagionato di Ombrina al basilico e limone ⁽⁴⁾ <i>Cured sea bass with basil and lemon</i>	€14
Stagionato di Ricciola, timo, arancia e bacche rosa ⁽⁴⁾ <i>Cured amberjack with thyme, orange and pink peppercorns</i>	€14
Stagionato di Muggine al finocchietto e paprika ⁽⁴⁾ <i>Cured mullet with wild fennel and paprika</i>	€14



PRIMI FIRST COURSES

- Tagliolino burro e alici con polvere
croccante speziata^(1,3,4,7) €18
Tagliolini pasta with butter, anchovies and spiced crispy powder
- Spaghettoni ai tre pomodori, stracciata di
bufala, gambero viola e basilico^(1,2,7) €24
*Spaghettoni pasta with three types of tomato, buffalo stracciatella
cheese, purple prawn and basil*
- Bottoni di genovese di tonno, ristretto di
cipolle alla brace ed erbe acide^(1,3,4,9,12) €24
*Tuna "Genovese" buttons pasta, grilled onion reduction and sour
herbs*
- Risotto con vongole, lattuga, mela verde e yogurt^(7,14) €22
Clam risotto with lettuce, green apple and yoghurt
- Plin di granchio blu, estratto di peperone
affumicato, peperone crusco e maggiorana^(1,2,3,9,12) €24
*Blue crab "plin" with smoked pepper extract, crispy pepper and
marjoram*

SECONDI MAIN COURSES

Ricciola in osso alla brace, scarola
alla brace, pinoli e uvetta^(4,7,9,12,14) €34
Grilled yellowtail in bone with grilled escarole, raisins and pine nuts

Rana pescatrice alla brace con salsa
cacciatora e melanzane ammutunata^(4,7,9,12,14) €30
Grilled monkfish, hunter-style sauce and stuffed eggplant

Cernia bbq con carciofo alla romana cotto
sulla brace^(4,6,9,12) €30
BBQ grouper with grilled Roman-style artichoke

Trancio del giorno con contorno^(4,7,9,12,14) €36
Catch of the day steak with side

Pescato del giorno o collari e teste: alla griglia, in
crosta di sale, all'acqua pazza, in crosta di patate⁽⁴⁾ €10/hg
Daily catch (whole fish, collars or heads)
Available grilled, salt-crusted, in crazy water or potato-crusted

DOLCI | DESSERTS

Cheesecake alla pesca e basilico con
gelato alla mandorla e amaretto^(1,3,7,8) €10
Peach and basil cheesecake with almond and amaretto ice cream

Tiramisù^(1,3,7,8) €8
Tiramisù

Tartelletta con cioccolato, caramello, arachidi,
pop corn e gelato alla crema^(1,3,5,7,8) €10
*Chocolate and caramel tartlet with peanuts and popcorn served with
cream ice cream*

Pavlova ai frutti esotici e menta^(3,5,7,8) €10
Exotic fruit pavlova with mint

Lemon Pie con gelato al limone^(1,3,7,8) €10
Lemon pie with lemon ice cream

Crostatina della nonna con pinoli e gelato
variegato all'amarena^(1,3,7,8) €10
Grandma's tart with pine nuts and black cherry ripple ice cream

Coperto €3
Cover charge



In caso di allergie e/o intolleranze vi preghiamo di contattare il nostro personale. In assenza di reperimento del prodotto fresco avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati come indicato dall'asterisco. Il pesce destinato ad essere consumato e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg.(CE) 853/2004 Alle. III, cap.3, lettera D, punto 3.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine : grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), nocimacadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro intermini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



OSARE
RISTORANTE

06 84357786

389 9476612

Via Alessandria 104 - Roma

osareroma@gmail.com

