



OSTERIA
NOVECENTO

Menu

CUCINA TOSCANA

www.osteria900bagnoli.it

Coperto: € 2,00

Classici dell'osteria toscana

Antipasto toscano € 12,00

Salumi, **crostini**, **formaggio**, olive/pomodori
*Cold cuts, **toasted bread**, Tuscan **cheese**, olives/ cherry tomatoes*

Acquacotta € 10,00

Zuppa di **pane** con verdure, **sedano**, fagioli, **ricotta**, peperoncino, pepe
*Soup made with **bread**, vegetables, **celery**, beans, **ricotta cheese**, chili pepper, pepper*

Pici all'aglione € 12,00

Pasta lunga fresca, pomodoro, aglione, peperoncino
*handmade long **pasta**, tomato, garlic, hot chili pepper*

Tagliatelle al ragù € 12,00

Pasta fresca, macinato di bovino, pomodoro, pepe, odori
*Handmade long **pasta**, beef meat, tomato, herbs*

Fegatelli € 12,00

Fegato di suino, salvia, finocchio, aromi
Roasted pork liver, sage, fennel, herbs

Trippa alla fiorentina € 12,00

Trippa di bovino, carota, **sedano**, cipolla, pomodoro, pepe, peperoncino
*Beef tripe, carrot, **celery**, onion, tomato, pepper, hot chili pepper*

Baccalà con cipolle € 18,00

Filetti di merluzzo, pomodoro, cipolle dorate, **farina**, pepe, peperoncino
*Stock fish, tomato, golden onions, **flour**, pepper, hot chili pepper*

Tagliata con rucola € 16,00

Costata di manzo senza osso (250 gr circa), rucola
Beef steak (about 250 gr), rocket salad

Dessert

Sorbetto al limone (da bere) € 4,00

Zucchero, succo di limone, senza latte, analcolico (senza glutine)
Sugar, lemon juice, dairy-free, non-alcoholic (gluten-free)

Panna cotta € 4,00

Panna fresca, scorza di limone, gelatina, mousse: fragola / cioccolato / caramello
*Fresh **cream**, lemon skin, gelatin, mousse: strawberry / chocolate / caramel*

Torta Ricciolina € 5,00

Pasta frolla, **cioccolato alla nocciola**, **meringa**, **mandorle**
Shortcrust pastry, nut chocolate, meringue, almonds

Tiramisù € 5,00

Mascarpone, **uova**, **savoardi**, zucchero, caffè, cacao
Mascarpone cheese, eggs, biscuits, sugar, coffee, cocoa

Cantuccini e Vin Santo € 5,00

Biscotti secchi, **mandorle**
Tuscan cookies with almonds, sweet dessert wine

Funghi - Specialità di Montagna

Zuppa di funghi	€ 10,00
* Mix di funghi con funghi porcini, pomodoro, salsiccia, odori, pane , prezzemolo, farina , pepe, peperoncino * <i>Mushroom mix with porcini mushrooms, tomato, sausage, herbs, bread, parsley, flour, pepper, chili pepper</i>	
Tagliatelle ai funghi porcini	€ 12,00
Pasta fresca, * funghi porcini, prezzemolo, erbe aromatiche, peperoncino <i>Handmade pasta, * porcini mushrooms, parsley, herbs, chili pepper</i>	
Pici ai funghi porcini	€ 12,00
Pasta fresca, * funghi porcini, prezzemolo, erbe aromatiche, peperoncino <i>Handmade pasta, * porcini mushrooms, parsley, herbs, chili pepper</i>	
Gnocchi ai funghi porcini	€ 12,00
Pasta fresca, * funghi porcini, prezzemolo, erbe aromatiche, peperoncino <i>Handmade pasta, * porcini mushrooms, parsley, herbs, chili pepper</i>	
Cappelle arrosto di funghi porcini	€ 12,00
* Funghi porcini, olio, prezzemolo, aglio, sale, pepe * <i>Porcini mushrooms, oil, parsley, garlic, salt, pepper</i>	
Entrecôte ai funghi porcini	€ 18,00
Costata di manzo senza osso (250 gr circa), * funghi porcini <i>Beef steak (about 250 gr), * porcini mushrooms</i>	
Filetto di manzo con cappelle di funghi porcini	€ 20,00
Filetto di manzo (150 gr circa), * funghi porcini <i>Fillet of beef (about 150 gr), * porcini mushrooms</i>	
Frittura di funghi porcini	€ 10,00
* Funghi porcini, farina , uovo <i>Fried * porcini mushrooms, flour, eggs</i>	

Vini

Vino Rosso della casa - *Red wine*

(Morellino di Scansano/Rosso di Montalcino)

1/4 lt	€ 3,00
1/2 lt	€ 5,00
1 lt	€ 10,00

Vino bianco della casa (fermo o frizzante)

White wine (still or sparkling)

1/4 lt	€ 3,00
1/2 lt	€ 6,00
3/4 lt	€ 9,00

Per la carta dei vini rivolgersi al personale in sala

Specialità di mare

Insalata di mare	€ 10,00
* Molluschi , * crostacei , carota, sedano , limone, aceto, prezzemolo * Shellfish , carrot, celery , lemon, vinegar, parsley	
Cozze in guazzetto	€ 12,00
* Cozze , pomodoro, aglio, prezzemolo, pepe nero * Mussels , tomato, garlic , parsley, pepper	
Penne "Vintage" agli Scampi	€ 12,00
Penne , * scampi , pomodoro, panna fresca, brandy, prezzemolo, peperoncino <i>Short pasta</i> , * prawns , tomato, fresh cream , brandy, parsley, chili pepper	
Spaghetti alle vongole veraci	€ 14,00
Spaghetti , * vongole , aglio, prezzemolo, peperoncino <i>Spaghetti</i> , * clams , garlic, parsley, chili pepper	
Gamberoni al brandy	€ 14,00
* Gamberoni , aglio, prezzemolo, limone, brandy * Prawns , garlic, parsley, lemon, brandy	
Polpo e ceci	€ 18,00
* Polpo , ceci, odori, sedano , alloro, rosmarino * Octopus , chickpeas, herbs, celery , laurel, rosemary	
Cacciucco (senza lisce - without fishbones)	€ 18,00
* Calamari , * seppie , * moscardini , * gamberoni , * cozze , * filetto di pesce , pomodoro, aglio, prezzemolo, pepe, peperoncino, pane arrostito * Squid , * cuttle fish , * small octopus , * prawns , * mussel , * fish fillet , tomato, garlic, parsley, pepper, chili pepper, toasted bread	

Acqua minerale

S. Pellegrino 0,75 cl	€ 1,50
-----------------------	--------

Birre

Beck's (lager) 33cl	€ 3,00
Tennents Super (strong) 33cl	€ 4,00

Bibite

	<i>Piccola</i>	<i>Grande</i>
Fanta	€ 2,00	€ 4,00
Coca Cola	€ 2,00	€ 4,00

Allergeni - Allergens

* Il prodotto, occasionalmente, potrebbe essere congelato
Occasionally the product may be frozen

CUCINA TOSCANA

www.osteria900bagnoli.it