

# Osteria dell'Anima

Si avvisa la gentile clientela che, nei cibi preparati in questo esercizio,  
e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti  
o coadiuvanti considerati allergeni  
Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati  
in questo esercizio e presenti nell'Allegato 11  
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. UE 1169/2011

- 1

Cereali

contenenti glutine e relativi prodotti

2

Crostacei

e relativi prodotti

3

Uova

e relativi prodotti

4

Pesce

e relativi prodotti

5

Arachidi

e relativi prodotti

6

Semi di soia

e relativi prodotti

7

Latte

e relativi prodotti (incluso il lattosio)

8

Frutta a guscio, vale a dire mandorle  
nocciole, noci, anacardi, noce di pecan  
noce del Brasile, noci del Queensland

e relativi prodotti

9

Sedano

e relativi prodotti

10

Senape

e relativi prodotti

11

Semi di sesamo

e relativi prodotti

12

Diossido di zolfo

e solfiti a concentrazioni  
maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro  
riportati come SO2

13

Lupino

e relativi prodotti

14

Molluschi

e relativi prodotti
- Per informazioni rivolgersi al personale  
la Direzione

We inform our customers that, in food prepared in this exercise and drinks can be  
contained ingredients or adjuvants considered allergens  
List of ingredients or adjuvants considered allergens used  
in this exercise and in the attachment 11  
"Substances or products causing allergies or intolerances" Reg.UE1169I2011

- 1

Cereals

containing gluten and related  
products

2

Shellfish

and related products

3

Eggs

and related products

4

Fish

and related products

5

Peanuts

and related products

6

Soybean

and related products

7

Milk

and related products

8

Fruit with nuts, namely almonds,  
hazelnuts, walnuts, cashews, walnuts  
of pecan walnuts of Brazil, walnuts of  
Queensland

and related products

9

Celery

and related products

10

Mustard

and related products

11

Sesame

seeds and related products

12

Sulfur dioxide of sulphites

at  
concentrations greater than  
10mg/kg or 10mg/liter reported as SO2

13

Shell

and related products

14

Clams

and related products
- For information contact staff  
Manegemant

## *Antipasti   Starters*

### **Mix di bruschette**

*A mix of four different bruschettas*

### **Fiori di zucca fritti 2 pz.\***

*Fried courgette flowers 2pz*

### **Fritto misto all'italiana**

*Mixed italian fried*

### **Prosciutto di Parma Stagionato e melone**

*Seasoned Parma Ham and melon*

### **Caprese di bufala fresca**

*Fresh tomato and buffalo mozzarella*

### **Melanzana alla parmigiana**

*Eggplant with parmesan cheese*

### **Pomodoro in camicia con caprino in salsa di pesto**

*Fresh tomato stuffed with goat cheese served with pesto sauce*

### **Impepata di cozze**

*Sautéed mussels in a tomato sauce*

### **Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala fresca**

*Parma Ham and buffalo mozzarella*

### **Antipasto all'italiana**

*Assorted italian meats and cheeses*

### **Insalata di polpo con verdure di campo\***

*Octopus salad with mixed vegetables*

### **Tartare di salmone fresco**

*Fresh salmon tartare*

### **Misto di formaggi**

*Mixed cheeses*

### **Bresaola rughetta e parmigiano**

*Bresaola with rocket and parmesan*

### **Carpaccio di filetto di manzo con rucola e parmigiano**

*Beef filet carpaccio with rocket and parmesan*

### **Antipasto misto della casa x 4**

*Caprese, misto salumi e formaggi, bruschette, fritto misto*

*Caprese salad, assorted meats and cheeses, bruschettas, mixed fried*

## *Primi      First courses*

---

### **Spaghetti al pesto genovese fatto in casa**

*Spaghetti with home made pesto sauce*

### **Gnocchi pomodoro e basilico**

*Gnocchi with tomato and basil*

### **Bucatini all'amatriciana**

*Bucatini with tomato sauce, bacon and goat cheese*

### **Rigatoni alla carbonara**

*Maccaroni with egg, bacon and parmesan*

### **Spaghetti aglio, olio, peperoncino, pomodorini e bottarga**

*Spaghetti with garlic, oil, chili pepper,  
cherry tomatoes and bottarga*

### **Lasagna al forno**

*Lasagna with tomato and meat sauce*

### **Tonnarelli cacio e pepe**

*Tonnarelli with goat cheese and black pepper*

### **Fettuccine alla bolognese**

*Fettuccine in a tomato and meat sauce*

### **Orecchiette al gorgonzola e spinaci**

*Orecchiette with gorgonzola cheese and spinach*

### **Fiocchetti di formaggio e pera su crema di carote\***

*Pasta stuffed with cheese and pear served over a  
creamy carrot sauce*

### **Ravioli ricotta e spinaci al ragù**

*Spinach and ricotta ravioli in a tomato and meat sauce*

### **Spaghetti alle vongole veraci e bottarga**

*Spaghetti with clams and bottarga*

### **Risotto alla pescatora**

*Risotto with mixed seafood*

### **Spaghetti allo scoglio**

*Spaghetti with mixed seafood*

### **Risotto ai funghi porcini\***

*Risotto with porcini mushrooms and cherry tomatoes*

## *Secondi di carne*

### *Main courses with meat*

---

#### **Petto di pollo capperi e limone**

*Chicken breast lemon and capers sauce*

#### **Pollo alla romana**

*Chicken in roman style*

#### **Polpettine di manzo alla romana al sugo**

*Meatballs in roman style in tomato sauce*

#### **Scaloppina in salsa tartufata**

*Sliced veal in a truffled sauce*

#### **Saltimbocca alla romana**

*Sliced veal with ham and sage in a wine sauce*

#### **Ossobuco con funghi champignon**

*Veal shank with mushrooms*

#### **Abbacchio al forno con patate**

*Baked lamb with potatoes*

#### **Tagliata di manzo al rosmarino**

*Sliced beef with rosemary sauce*

#### **Bistecca ai ferri (350/400 gr.)**

*Grilled beef steak*

#### **Filetto di manzo al pepe verde (200/220 gr.)**

*Grilled beef filet with green pepper sauce*

#### **Medaglioni di filetto all'aceto balsamico (200/220 gr.)**

*Beef filet medallions with balsamic vinegar*

#### **Chateaux briand in salsa bernese x 2 (500/550gr)**

*Chateaux briand in a rich and creamy tarragon sauce  
for two person*

## *Secondi di pesce*

### *Main courses with fish*

---

#### **Spigola al forno o alla griglia (400/500 gr.)**

*Baked or grilled seabass*

#### **Orata al forno o alla griglia (400/500 gr.)**

*Baked or grilled seabream*

#### **Salmone alla griglia**

*Grilled fresh salmon*

#### **Filetto di orata alla siciliana\***

*Seabream filet sicilian style*

#### **Gamberoni alla griglia\***

*Grilled shrimps*

#### **Frittura di calamari alla romana con salsa piccante\***

*Fried calamari in roman style with spicy sauce*

*\*frozen food*

## Zuppe Soup

**Minestrone fresco** *(Fresh vegetables soup)*

**Zuppa del giorno** *(Soup of the day)*

**Zuppa di pomodoro** *(Tomato' soup)*

## Contorni Sides

**Grigliata mista vegetale**

*Mixed grilled vegetables*

**Insalata assortita di stagione**

*Mixed season salad*

**Carciofo alla romana (stagionale)**

*Artichoke in roman style (only season)*

**Patate al forno o fritte\***

*Roasted potatoes or french fried*

**Spinaci saltati in padella**

*Sautéed spinach*

**Cicoria saltata in aglio e olio**

*Sautéed chicory*

**Rucola, pachino e scaglie di parmigiano**

*Rocket, cherry tomatoes and parmesan cheese*

**Insalatona della casa**

Lattuga, pomodoro, olive, mais, cipolla, tonno

*Mixed salad*

*Salad, tomato, olives, corn, onion, tuna*

**Insalatona Anima**

Rucola, pachino, prosciutto, mozzarella di bufala

*Rocket, cherry tomatoes, ham, buffalo mozzarella*

**Caesar salad**

Lattuga, salsa caesar, pollo, pomodoro, scaglie di grana

*Salad, caesar sauce, chicken, tomato, parmesan cheese*

# Pizze

**Margherita** (*tomato sauce, mozzarella*)

**Napoli** (*tomato sauce, mozzarella, anchovies*)

**Salame** (*tomato sauce, mozzarella, salami*)

**Diavola** (*tomato sauce, mozzarella, spicy salami*)

**Tonno** (*tomato sauce, mozzarella, tuna, onion*)

**Prosciutto** (*tomato sauce, mozzarella, ham*)

**Capricciosa** (*tomato sauce, mozzarella, mushrooms, egg, ham, olives, artichoke*)

**Funghi e prosciutto** (*tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms*)

**Boscaiola** (*tomato sauce, mozzarella, sausage, mushrooms*)

**Bufala e pachino** (*tomato sauce, buffalo cheese, cherry tomatoes*)

**Quattro formaggi** (*four cheeses*)

**Ortolana** (*mozzarella and mixed vegetables*)

**Gorgonzola e rucola** (*mozzarella, gorgonzola, rocket, parmesan*)

**Bresaola, rucola e parmigiano** (*mozzarella, bresaola, rocket, parmesan*)

**Anima** (*mozzarella di bufala, cotto, pachino*)  
(*tomato sauce, buffalo cheese, ham, cherry tomatoes*)

**Calzone** (*turnover mozzarella, mushrooms and ham*)

**Focaccia semplice** (*white pizza*)

*Dolci fatti in casa    Home made dessert*

**Panna cotta**

*Cooked fresh cream topped with fruit sauce*

**Crème caramel**

**Crema catalana**

**Tiramisù della casa**

**Tortino al cioccolato caldo (soufflé)**

*Hot chocolate lava cake*

**Coppa gelato**

*Mixed ice cream*

**Tartufo bianco o nero affogato al caffè**

*Black truffle smothered in coffee*

**Semifreddo dello chef**

*Chef's semifreddo*

**Fruttini misti ripieni di gelato**

*Fruit filled with icecream*

**Limone ripieno di sorbetto**

*Lemon stuffed with sorbet*

*Frutta    Fruit*

**Ananas**

*Pineapple*

**Fragole**

*Strawberries*

**Macedonia**

*Mixed fruit salad*

*Vini da dessert    Dessert wine*

**Moscato di Pantelleria**    “Kabir”    Donna fugata

**Passito di Pantelleria**    “Ben Ryè”    Donna fugata