



**UMBER** *focco*  
OSTERIA MODERNA

M E N U





## ANTIPASTI

Tortino di patate con fonduta di pecorino su coulis di pachino (7)

**10€**

Il nostro tonnato (3, 4)

**12€**

Prosciutto di Parma 24 mesi con bufala DOP (7)

**12€**

Polpette di bollito\* su salsa verde (1, 3, 9)

**10€**

Baccalà mantecato con riduzione di ribes e  
semi di zucca\* (4,7)

**9€**

Tagliere di salumi e formaggi X2 (7)

**18€**

Filetto di baccalà\* (1, 4, 7)

**6€**

Fiore di zucca con alici di Cetara\* (1, 4)

**4€**

Polipetti\* alla luciana con crostini di pane (1, 9, 14)

**12€**

Bruschette di stracciatella e alici di Cetara (1, 4, 7)

**8€**

**pane e servizio 2€**

## PRIMI

Fettuccine caserecce ragù bianco di vitella (1, 3, 9)

**14€**

Fettuccine caserecce cozze e pecorino (1, 3, 7, 14)

**12€**

Tonnarelli cacio e pepe (1, 3, 7)

**12€**

Tonnarelli alla gricia (1, 3, 7)

**12€**

Mezze maniche all'amatriciana (1, 7)

**14€**

Spaghettone burro, alici di Cetara e zeste di limone (1, 4, 7)

**14€**

Spaghetto alla carbonara (1, 3, 7)

**12€**

Primo con pesce o crostacei\* del giorno (2, 4, 14)

**20€**

## SECONDI

Costata di manzo  
Danish Crown

**8€ l'etto**

Tartare di manzo Fioravanti (3, 7)

**18€**

Caesar salad Umbertocco (1, 3)

**16€**

Straccetti di manzo con rucola, pachino, scaglie di  
parmigiano e aceto balsamico (6, 7, 12)

**16€**

Costolette di agnello con patate al forno

**20€**

Coda alla vaccinara (9)

**18€**

**Tutta la nostra carne proviene dalla rinomata Macelleria Angelo Feroci**

## PESCE

*Da noi il menu di pesce cambia ogni giorno: scegliamo il meglio che il mare ci offre al momento e lo trasformiamo in piatti freschi e ricchi di gusto.*

*Qui non troverai una lista fissa, ma il sapore autentico del pescato del giorno.*

*Fidati del mare...e di noi.*

### Troverai sempre:

Baccalà\* in umido con panure al prezzemolo su salsa al pomodoro con patate e olive taggiasche (4)

**18€**

Polpo\* arrostito con scarola, uvetta e pomodorini (14)

**20€**

Catalana di polpo\*(9, 10, 14)

**20€**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del REG- CE 853/2004 All- III Sez- VIII, Cap- 3 Lettera D, punto 3



Prodotto sottoposto a trattamento termico per una migliore consumazione

(\*) Prodotto Surgelato

## CONTORNI

Patate arrosto

**6€**

Verdure di stagione

**7€**

Insalata mista

**6€**

## BIBITE

Acqua liscia "San Benedetto"	<b>2,50€</b>
Acqua effervescente "Nepi"	<b>2,50€</b>
Coca cola 0,33 (vetro)	<b>3€</b>
Coca cola zero 0,33 (vetro)	<b>3€</b>

## BIRRE

Tongerlo Blond	<b>6€</b>
Tongerlo Bruin	<b>7€</b>
Daura Damm Gluten Free	<b>7€</b>

## DOLCI

Tiramisù(1, 3, 7)	<b>6€</b>
Cheesecake dello chef (1,7)	<b>7€</b>
Ghiacciato di mandorle con salsa al cioccolato (3, 7, 8)	<b>9€</b>
Lingotto al cioccolato su base di frolla(1, 3, 7)	<b>9€</b>

## CAFFÈ

Caffè	<b>1,5€</b>
Caffè decaffeinato	<b>2€</b>
Caffè corretto	<b>3€</b>

## DISTILLATI

Agricanto	<b>6€</b>
Alba antica grappa ramata	<b>6€</b>
Grappa bianca il Roggio di prosecco	<b>5€</b>
Grappa Amarone Of	<b>8€</b>
Rum Zacapa centenario	<b>10€</b>
Ratafia Enrico Toro	<b>7€</b>
"Soandre" verduzzo passito	<b>6€</b>
Genziana Jannamico Genxia	<b>5€</b>
Genziana	<b>4€</b>
Vecchio Amaro del Capo	<b>4€</b>
Averna	<b>4€</b>
Limoncello di Sorrento	<b>3,5€</b>

## ELENCO ALLERGENI

In base alla normativa vigente REG- CE 1169/2011 (art- 44, comma 1 lettera a) di seguito è riportato l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici tecnologici o dei loro preparati considerati cause di allergie o intollerante alimentari in soggetti predisposti:

- 1.** Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, kamut, farro, avena o i loro ceppi ibridi) e relativi prodotti derivati;
- 2.** Crostacei e i prodotti derivati;
- 3.** Uova e i prodotti derivati;
- 4.** Pesce e i prodotti derivati;
- 5.** Arachidi e i prodotti derivati;
- 6.** Soia e i prodotti derivati;
- 7.** Latte e i prodotti derivati (compreso lattosio);
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noci comuni, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci di macadamia, anacardi e i prodotti derivati;
- 9.** Sedano e i prodotti derivati;
- 10.** Senape e i prodotti derivati
- 11.** Semi di sesamo e i prodotti derivati;
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l'espressi come SO<sub>2</sub>;
- 13.** Lupino e i prodotti derivati;
- 14.** Molluschi e prodotti a base di mollusco

All'interno del menù l'individuazione dell'allergene è evidenziata utilizzando i numeri accanto ad ogni piatto



OSTERIA MODERNA



UMBERTOCCO

