

# MENU DI TERRA

## — ANTIPASTI

### BATTUTA DI FASSONA

BATTUTA DI FASSONA, CREME FRAICHE,  
PETALI DI CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE

15€

### IL TAGLIERE DEGLI OSTINATI

SALUMI DEL TERRITORIO (PROSCIUTTO CRUDO DI  
SOAVE 20 MESI, CULATTA ALLE ERBE, SPECK "DE 'NA  
OLTA" E SOPPRESSA DI VERONA), SCHIACCIATA E  
GIARDINIERA DELLO CHEF

18€

## — PRIMI

### LA CARBONARA DEGLI OSTINATI

SPAGHETTI FELICETTI, GUANCIALE, TRE PEPI,  
UOVO, TARTUFO, PECORINO

16€

### TAGLIATELLA ALL'OSSOBUCO

TAGLIATELLA DI PASTA ALL'UOVO  
CON RAGÙ DI OSSOBUCO

15€

### GNOCCHI AL CAPRIOLO

GNOCCHI DI PATATE ALLO STRACOTTO  
DI CAPRIOLO

15€

## — SECONDI

### TAGLIATA DI SCOTTONA

TAGLIATA DI SCOTTONA CON LA NOSTRA SALSA  
ALLA SENAPE

20€

### LA FIORENTINA DI SCOTTONA DEGLI OSTINATI

FIORENTINA DI SCOTTONA CON PATATE E VERDURE

6€/HG

### OSSOBUCO

OSSOBUCO DI VITELLO IN UMIDO SU CREMA DI  
SEDANO RAPA ALLO ZAFFERANO

22€

### ROLLÉ DI CONIGLIO

CONIGLIO LARDELLATO COTTO A BASSA  
TEMPERATURA, FUNGHI ED ERBETTE SALTATE

22€

## DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO

MONTELUPO 24 MESI, PECORINO DI PECORA  
BROGNA, ROBIOLA DI ROCCAVERANO, BLU 61

20€

# MENU DI MARE

## — ANTIPASTI

**OSTRICHE, SCAMPI, GAMBERI ROSSI DI SICILIA**  
5€ CAD

### **CAPESANTE ARROSTITE**

CAPESANTE ARROSTITE, CHIPS DI RISO AL NERO  
DI SEPPIA ED EMULSIONE VERDE  
18€

### **TARTARE DI RICCIOLA**

TARTARE DI RICCIOLA, COULIS DI DATTERINO  
E GERMOGLI SAKURA  
16€

## — PRIMI

### **BIGOLI, VONGOLE E BOTTARGA**

BIGOLI FRESCHI, VONGOLE VERACI, BOTTARGA ED  
EMULSIONE AL PREZZEMOLO  
16€

### **PACCHERI ALLO SCORFANO**

PACCHERI FELICETTI AL SUGO DI SCORFANO ALLA  
MEDITERRANEA  
18€

## — SECONDI

### **POLPO CROCCANTE**

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA,  
MAIONESE DI CAROTE ZENZERO E CURCUMA E  
VELE DI PANE ALTAMURA  
26€

### **BRANZINO**

BRANZINO SCOTTATO SU CREMA DI CANNELLINI  
E OLIVE TAGGIASCHE SBRICCIOLATE  
24€

### **IL FRITTO MISTO DEGLI OSTINATI**

CAPASANTE, CIUFFI E ANELLI DI CALAMARI, CODE  
DI GAMBERO ROSSO, SEPIOLINE, POLIPETTI,  
TRIGLIE E SARDE  
24€

## — CONTORNI

**VERDURE COTTE O ALLA GRIGLIA**  
5€

**PATATE CABRETTE AL FORNO**  
5€

# MEAT MENU

## STARTERS

### BATTUTA DI FASSONA

BATTUTA DI FASSONA, CREME FRAICHE  
SWEET AND SOUR RED ONION PETALS

15€

### OSTINATI'S CHOPPING BOARD

LOCAL CURED MEATS (SOAVE CRUDO CURED  
PROSCIUTTO 20 MESI, CULATTA ALLE ERBE, SPECK  
"DE 'NA OLTA" AND SOPPRESSA DI VERONA) CHEF'S  
SQUASH AND GARDEN

18€

## FIRST COURSES

### OSTINATI'S CARBONARA

FELICETTI SPAGHETTI, GUANCIALE, THREE PEPPERS,  
EGG, TRUFFLE, PECORINO CHEESE

16€

### TAGLIATELLA PASTA WITH OSSOBUCO

EGG PASTA TAGLIATELLA WITH OSSOBUCO SAUCE

15€

### GNOCCHI WITH VENISON

POTATO DUMPLINGS WITH VENISON STEW OF ROE  
DEER

15€

## SECOND COURSES

### FILLET STEAK TAGLIATA

TAGLIATA DI SCOTTONA WITH OUR  
MUSTARD SAUCE

20€

### OSTINATI'S FIORENTINA

SIRLOIN STEAK WITH POTATOES AND VEGETABLES

6€/HG

### OSSOBUCO

OSSOBUCO OF VEAL STEWED ON CREAM  
OF CELERIAC WITH SAFFRON

22€

### RABBIT ROLLÉ

LARDED RABBIT COOKED AT LOW TEMPERATURE  
MUSHROOMS AND SAUTÉED HERBS

22€

## LOCAL CHEESE TASTING

MONTELUPO 24 MONTHS, PECORINO  
DI PECORA BROGNA, ROBIOLA DI ROCCAVERANO, BLUE 61  
20€

# SEAFOOD MENU

## — STARTERS

OYSTERS, SCAMPI, SICILIAN  
RED PRAWNS  
5€ CAD

### ROASTED SCALLOPS

ROASTED SCALLOPS, RICE CHIPS WITH  
CUTTLEFISH INK AND GREEN EMULSION  
18€

### AMBERJACK TARTARE

AMBERJACK TARTARE, DATE COULIS  
AND SAKURA SHOOTS  
16€

## — FIRST COURSES

### BIGOLI PASTA, CLAMS AND BOTTARGA

FRESH BIGOLI, CLAMS, BOTTARGA AND  
PARSLEY EMULSION  
16€

### PACCHERI WITH SCORPION FISH

FELICETTI PACCHERI WITH SCORPION FISH SAUCE  
MEDITERRANEAN STYLE  
18€

## — SECOND COURSES

### CRISPY OCTOPUS

OCTOPUS IN LOW TEMPERATURE  
CARROT GINGER AND TURMERIC MAYONNAISE  
AND ALTAMURA BREAD SAILS  
26€

### BRANZINO

SEARED SEA BASS ON CANNELLINI CREAM AND  
CRUMBLIED TAGGIASCA OLIVES  
24€

### OSTINATI'S MIXED FRIED

SCALLOPS, SQUID CLUMPS AND RINGS, RED  
PRAWN TAILS, CUTTLEFISH, OCTOPUS, MULLET  
AND SARDINES  
24€

## — SIDE COURSES

COOKED OR GRILLED VEGETABLES  
5€

BAKED CABRETTE POTATOES  
5€