

MENU



ANTIPASTI

IL TAGLIERE DEGLI OSTINATI 18€

SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO

CRUDO DI SOAVE 14€

PROSCIUTTO CRUDO DI SOAVE DOP 20 MESI E GIARDINIERA DELLO CHEF

BUFALA CROCCANTE 14€

BUFALA CROCCANTE IN PASTA KATAIFI, RIDUZIONE DI DATTERINO E GOCCE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

MAZZANCOLLE E AVOCADO 14€

INSALATA DI AVOCADO, MAZZANCOLLE, POMODORINI, SEMI DI SESAMO E SALSA COCKTAIL

BATTUTA DI FASSONA 15€

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

SCOTTATA DI TONNO 16€

SCOTTATA DI TONNO MARINATO ALLA CITRONETTE DI PEPE ROSA E ANETO

ALICI DEL CANTABRICO 18€

ALICI DEL CANTABRICO, BURRATA E PANE TOSTATO

PRIMI

LA CARBONARA DEGLI OSTINATI 14€

SPAGHETTI FELICETTI, GUANCIALE, TRE PEPI, UOVO E PECORINO

Aggiunta tartufo 3€

PACCHERI ALLA SICILIANA 14€

PACCHERI FELICETTI, POMODORINI, MELANZANE, RICOTTA AFFUMICATA

BIGOLI O SPAGHETTONE VONGOLE E BOTTARGA 15€

BIGOLI FRESCHI O SPAGHETTONE FELICETTI, VONGOLE VERACI, BOTTARGA ED EMULSIONE AL PREZZEMOLO

TORTELLI 15€

TORTELLI DI STAGIONE A...

RISOTTO ALL'AMARONE 18€

RISOTTO ALL'AMARONE
(minimo 2 persone)

TAGLIATELLE 16€

TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO, PETTO D'ANATRA AFFUMICATO, RUCOLETTA, POMODORI SECCHI, PINOLI E BURRATA

OSTINATI

SECONDI

TAGLIATA DI SCOTTONA 20€

TAGLIATA DI SCOTTONA CON LA NOSTRA
SALSA ALLA SENAPE

ENTRECOTE 24€

ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINA AL CHIMICHURRI

COSTOLETTE DI AGNELLO 26€

COSTOLETTE DI AGNELLO BRADO,
SPINACINO SALTATO E MOSTO COTTO

IL FRITTO MISTO DEGLI OSTINATI 22€

CIUFFI E ANELLI DI CALAMARO, CODE
DI GAMBERO ROSA

POLPO CROCCANTE 24€

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

BRANZINO 24€

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA, CHIPS
DI PATATE E BRICIOLE DI OLIVE TAGGIASCHE

LA FIORENTINA DI SCOTTONA DEGLI OSTINATI 7,8€/HG

FIORENTINA DI SCOTTONA CON
PATATE E VERDURE

(in base alla disponibilità)

CONTORNI

VERDURE COTTE O ALLA GRIGLIA 6€

PATATE CABRETTE AL FORNO 5€

PIZZE

MARGHERITA 8€

POMODORO, MOZZARELLA

SCHIACCIATA 9€

SCHIACCIATA E CRUDO DI SOAVE DOP 20 MESI

COTTO 10€

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

TONNO E CIPOLLA 10€

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO,
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

WÜRSTEL 10€

POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL

SALAMINO 10€

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE

PROSCIUTTO E FUNGHI 11€

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO
COTTO, FUNGHI

CRUDO 11€

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO
CRUDO SAN DANIELE DOP 18 MESI

BUFALA 11€

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP, BASILICO FRESCO

FRESCA 12€

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP, POMODORINI CIRIO,
BASILICO FRESCO

INSALATE

INSALATA CESARE 13€

MISTICANZA, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, FILETTI DI ACCIUGHE, CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, GRANELLA DI BACON CROCCANTE IN SALSA CAESAR

INSALATA GRECA 13€

MISTICANZA, FETA, POMODORINI CIRIO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE GRECHE, CAROTE
(anche in versione vegana)

INSALATA MANU 14€

MISTICANZA, JULIENNE DI CAROTE, FINOCCHIO, ARANCIA FRESCA, SALMONE AFFUMICATO CON OLIVE TAGGIASCHE E SEMI DI SESAMO

INSALATA NICOSIE 15€

MISTICANZA, VENTRESCA DI TONNO, UOVA SODE, PATATE, POMODORINI CIRIO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E OLIVE TAGGIASCHE

BURGER

IL BURGER DEGLI OSTINATI 12€

BURGER DI MANZO DI SCOTTONA, BACON, CHEDDAR, INSALATA GENTILE, POMODORO

DESSERT

TIRAMISÙ DEGLI OSTINATI 7€

MERINGATA ALLA VANIGLIA E
SAPORI DI FRAGOLINE DI BOSCO 4€

CHEESECAKE ALLA ROBIOLA DI CAPRA,
PESCHE E PEPE VERDE DI SICHUAN 8€

SORBETTO AI GUSTI DI COCCO
E MANGO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO
FONDENTE TULAKALUM 7€

COPERTO 2,50€

AGGIUNTE 2,00€

MENU ENG



OSTINATI

APPETIZERS

OSTINATI'S CHOPPING BOARD 18€

LOCAL CURED MEATS AND CHEESES

SOAVE HAM 14€

SOAVE HAM DOP 20 MONTHS AGED AND CHEF'S
VEGETABLES GARDENER

CRISPY BUFFALO 14€

CRUNCHY BUFFALO IN KATAIFI DOUGH, REDUCTION
OF DATTERINO TOMATOES AND DROPS OF
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

PRAWNS AND AVOCADO 14€

AVOCADO SALAD, PRAWNS, CHERRY TOMATOES,
SESAME SEEDS AND COCKTAIL SAUCE

FASSONA TARTARE 15€

FASSONA TARTARE, CREME FRAICHE, SWEET
AND SOUR RED ONION PETALS

SEARED TUNA 16€

SEARED TUNA MARINATED WITH PINK PEPPER
AND DILL CITRONETTE

CANTABRIAN ANCHOVIES 18€

CANTABRIAN ANCHOVIES, BURRATA AND
TOASTED BREAD

FIRST COURSE

OSTINATI'S CARBONARA 14€

SPAGHETTI FELICETTI, BACON, THREE PEPPERS,
EGG AND PECORINO

Truffle addition 3€

SICILIAN PACCHERI 14€

PACCHERI FELICETTI, TOMATOES, EGGPLANT,
SMOKED RICOTTA CHEESE

BIGOLI OR SPAGHETTONE CLAMS AND BOTTARGA 15€

FRESH BIGOLI OR SPAGHETTONE FELICETTI,
CLAMS, BOTTARGA AND PARSLEY EMULSION

TORTELLI 15€

SEASONAL TORTELLI

RISOTTO ALL'AMARONE 18€

RISOTTO ALL'AMARONE

(minimum 2 people)

TAGLIATELLE 16€

EGG PASTA TAGLIATELLE, SMOKED DUCK
BREAST, ROCKET, DRIED TOMATOES,
PINE NUTS AND BURRATA

SECOND COURSE

SCOTTONA CUT 20€

SCOTTONA CUT WITH OUR MUSTARD SAUCE

ENTRECOTE 24€

ARGENTINIAN ANGUS ENTRECOTE WITH CHIMICHURRI

LAMB RIBS 26€

WILD LAMB CHOPS, BABY SPINACH SAUTÉED AND COOKED MUST

OSTINATI'S MIXED FRIED 22€

TUFTS AND RINGS OF SQUID, PINK PRAWN TAILS

CRUNCHY OCTOP 24€

LOW TEMPERATURE COOKED OCTOPUS, GINGER CARROT TURMERIC MAYONNAISE AND ALTAMURA BREAD

SEA BASS 24€

MEDITERRANEAN SEA BASS, POTATO CHIPS AND CRUMBS OF TAGGIASCHE OLIVES

OSTINATI'S FLORENTINE SCOTTONA 7,8€/HG

FLORENTINE SCOTTONA WITH POTATOES AND VEGETABLES

(based on availability)

SIDE DISHES

COOKED OR GRILLED VEGETABLES 6€

BAKED CABRETTE POTATOES 5€

PIZZA

MARGHERITA 8€

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA

SCHIACCIATA 9€

WHITE PIZZA AND SOAVE HAM DOP 20 MONTHS AGED

COTTO 10€

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COOKED HAM

TONNO E CIPOLLA 10€

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA, TROPEA'S RED ONION

WÜRSTEL 10€

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, WÜRSTEL

SALAMINO 10€

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI

PROSCIUTTO E FUNGHI 11€

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS

CRUDO 11€

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SAN DANIELE HAM DOP 18 MONTHS AGED

BUFALA 11€

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA DOP, FRESH BASIL

FRESCA 12€

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA DOP, CHERRY TOMATOES, FRESH BASIL

SALADS

CAESAR SALAD 13€

MIXED GREEN SALAD, GRILLED CHICKEN BREAST, ANCHOVY FILLETS, BREAD CROUTONS, FLAKES OF PARMIGIANO REGGIANO DOP, CRISPY BACON GRAINS IN CAESAR SAUCE

GREEK SALAD 13€

MIXED GREEN SALAD, FETA CHEESE, CHERRY TOMATOES, TROPEA'S RED ONIONS, GREEK OLIVES, CARROTS

(also in a vegan version)

MANU SALAD 14€

MIXED GREEN SALAD, JULIENNE OF CARROTS, FENNEL, FRESH ORANGE, SMOKED SALMON WITH TAGGIASCHE OLIVES AND SESAME SEEDS

INICOSIE SALAD 15€

MIXED GREEN SALAD, VENTRESCA TUNA, BOILED EGGS, POTATOES, CHERRY TOMATOES, TROPEA'S RED ONIONS, TAGGIASCHE OLIVES

BURGER

OSTINATI'S BURGER 12€

SCOTTONA BEEF BURGER, BACON, CHEDDAR, GENTLE SALAD, TOMATO

DESSERTS

TIRAMISÙ OF THE OSTINATI 7€

VANILLA MERINGUE AND WILD STRAWBERRY FLAVORS 4€

GOAT ROBIOLA CHEESECAKE, PEACHES AND GREEN PEPPER FROM SICHUAN 8€

COCONUT AND MANGO FLAVOR SORBET WITH TULAKALUM DARK CHOCOLATE CHIPS 7€

COVER CHARGE 2,50€

ADDITIONS 2,00€