



Osteria San Nicola

Ristorante Pizzeria

*

La riscoperta
degli autentici sapori del territorio
si completa con la selezione di prodotti di
Aziende Locali Bio

L'impasto della pizza a base di antichi grani locali
ha una lunga lievitazione

Associazione Italiana Celiaci

oo

Si prega di informare il personale di qualsiasi intolleranza.

Telefono e fax 0733/967448

Via flaminia n.6 Tolentino

osteriasannicola@gmail.com www.osteriasannicola.it
www.facebook.com/OsteriaSanNicola

Antipasti

Antipasto dell'Osteria	tipical products	€ 14.00
*Antipasto di verdure dell'Osteria	hors d'oeuvre vegetarian	€ 12.00
* Antipasto fritto dell'Osteria	tipical fried	€ 15.00
Crostini misti	Mixed toasts	€ 5.00
Crostone di pane con stracciatella	prosciutto crudo	€ 7.00
Crostone di pane con bresaola,	tartufo e stracchino	€ 8.00
*Bruschettine ai porcini e pecorino di fossa	toasted bread with mushroom and seasoned cheese	€ 8.00
Sfogliatina di melanzane con mozzarella di bufala	eggplants with mozzarella and basil	€ 6,00
*Supplì di riso fatti a mano	hand made croquettes	€ 1.50
*Caciocavallo fritto	fried cheese	€ 6.00
*Mozzarelline fritte	Little fried mozzarella	€ 6.00
*Frittura all'ascolana	Fried olives,mozzarella,and custard	€ 6.00
Pecorino fresco con ciauscolo pere e salame di fico	pecorino cheese and pears	€ 10.00
* prodotti sottoposti ad abbattitura		

Minestre e paste asciutte

*Campofiloni porcini e tartufo locale	specialty pasta with porcini mushrooms and local truffel	€ 12,00
*Carciù a mano pomodorini timo pecorino stagionato	little tomatoes and seasoned pecorino	€ 9.50
Pappardelle al ragù bianco con pecorino di fossa		€ 8,50
*Gnocchi a mano fiori di zucca robiola ed erba cipollina		€ 9,50
Paccheri ciauscolo finocchietto pomodorini e ricotta stagionata		€ 8,50
Paccheri al tonno olive pomodorini e capperi		€ 9,50
Tagliolini cacio e pepe		€ 8,50
*Risotto cicoria guancia e stracciatella	rise with bacon radicchio and stracciatella cheese	€ 8.50
Strigoli alla Vernaccia di Serrapetrona	sausage and Serrapetrona's wine	€ 8.50
Spaghetti alla carbonara		€ 7.50
*Farro con fiori di zucca, grana e tartufo locale	spelt truffel marrow,s flowers.saffron	€ 9.50
*Zuppa di roveja di Castelluccio	soup beet and rovegia	€ 8.00
*Zuppa di fave e cicerchie	suoo grass peas and beans.	€ 8.00
*Zuppa di lenticchie	lentil's soup	€ 8.00
*Quadrucchi e ceci	Pasta and chickpeas	€ 8.00
*Ciavarro	tipical soup with bacon and mixed legumes	€ 8.00
*Zuppa di fagioli		€ 8.00
* prodotti sottoposti ad abbattitura		

Secondi

*Stoccafisso all'anconetana	typical stockfish	€ 20.00
*Tonno in padella al timo limone pomodorini valeriana	Tuna with lga and sesame	€ 22.00
*Salmone in crosta di pane al forno		€ 15.00
Carne alla griglia	Grilled meat	€ 18.00
*Agnello verdicchio alloro e tartufo locale	lamb whit local truffle	€ 18.00
*Agnello e fiori di zucca fritti	Fried lamb	€ 18.00
Tagliata di manzo in padella con pecorino di fossa e sapa	Beef, sapa, seasoned cheese	€ 18.00
Straccetti di manzo con semi croccanti e tartufo locale	beef, truffle	€ 18.00
*Coniglio in porchetta		€ 18.00
*Cinghiale	Wild pig	€ 16.00
*Pollo croccante con verdure fritte	crisp chicken and vegetables	€ 16.00
*Bistecca di maiale con miele, sapa e zenzero		€ 14.00
*prodotti sottoposti ad abbattitura		

MENU' DEI BAMBINI CHILDREN'S MENU'

Tortellini alla boscaiola + scaloppina con contorno + bibita € 14.00

*Hamburger + patate + bibita € 10.00

Wurstel + *patate+ bibite € 10.00

Correzioni varie € 2,00

Contorni e Insalate

*Frittura ascolana	€ 6.00
*Patate fritte chips	€ 4.00
Verdure di stagione	€ 4.00
Verdure grigliate	€ 4.00
Insalata mista	€ 4.00
Salmone Radicchio salmone fresco mais pomodorini e sesamo <i>cicory salmon, little tomatoes mais sesame</i>	€ 8.00
Tonno Radicchio tonno cipolla olive nere fontina <i>cicory tuna onion olives cheese</i>	€ 8.00
Mele Bresaola mele lattuga grana pachino Bresaola <i>apple endive parmesan tomatoes</i>	€ 8.00
Gamberetti* Lattuga mele ananas gamb.grana <i>lettuce apples pineapple shrimp parmesan</i>	€ 8.00
Bufala Lattuga taleggio rucola carote mais olive, bufala, Taleggio <i>rocket endive olives bufala, carrot corn</i>	€ 8.00
Rustica Rucola funghi fontina prosc cotto noci <i>rocket mushrooms cheese smoked ham nut</i>	€ 8.00
Affumicata rucola, radicchio, scamor. aff, speck, mozz <i>rocket chiciry, smoked cheese, speck</i>	€ 8.00
Osteria lattuga rucola speck grana <i>endive rocket speck parmesan</i>	€ 8.00
Capricciosa Lattuga mais pomodori funghi grana mozzarella <i>lettuce tomatoes mushrooms corn parmesan</i>	€ 8.00

* prodotti sottoposti ad abbattitura

Dolci della casa € 4.00

Coperto € 1.50 compresa acqua naturalizzata

Bevande alla spina

Birra Litha Blache	Artigianale 0,4 cl	€ 6.00
Birra Forst kronen	0,2 cl	€ 3.00
	0,4 cl	€ 5.00
Birra London Pride	1/2 pinta	€ 3.00
	1 pinta	€ 5,00
Coca Cola	0,2cl	€ 2,50
	0,4 cl	€ 4,50
Vino a calice Pollenza		€ 2,00
Vino a calice da lista vini		€ 3,50
Vino rosso / bianco	1/4 L	€ 3,00
Cantine Il Pollenza	1 / 2 L	€ 5,00
Vino bianco frizzante	1/L	€ 10.00

Bibite

Lattina	€ 2,00
Bottiglia vetro cl 200	€ 3.00
Ferrarelle	€ 2.00

Bar

Caffè orzo e ginseng piccoli	€ 1.00
Orzo e Ginseng grandi caffè corretto.	€ 1.50
Cappuccino tè	€ 2.00
Grappe whisky.	€ s.q.
Amari limoncino.	€ 3.00

Pizze Gourmet

LOLA (mozz di buf, pomodorini freschi e secchi, bresaola e rucola tutto a crudo)	€12.00
MARA (cipolla pom a fette tonno fresco scottato basilico burrata)	€12.00
GIOCONDA (mozzarella di bufala.guanciale.olive denocciolate.pomodorini e tartufo)	€12.00
BO (mozzarella, gamberetti,salmone fresco e avocado)	€12.00

Pizze Bianche

Angiolino (mozz.pec stag. pomodorini guanciale)mozz seasonedcheese bacon little tomato	€ 9,00
Alpina* (mozz di bufala porcini crudo) buffalo mozz.raw mushrooms ham	€ 9,00
Amanda (mozz.di bufala verdure grigliate grana) buffalo mozz.grilled vegetables parmesan	€ 9,00
Americana (mozz., wurstel, cotto, funghi)mozz wurstel, cooked ham,mushrooms	€ 8,50
Bell'Italia (mozz.crudo,rucola,pachino)mozz.ham, rocket, littles tomatoes	€ 8,50
Biancaneve (mozz., scam., grana,funghi freschi, crudo)mozz.scamorza,parmesan,raw mushrooms,ham.	€ 9,50
Bianca e Rossa (mozz.buffalomozz.little tomato	€ 8,50
Calzone (mozzarella funghi prosciutto cotto)	€ 8,50
Campagnola (mozz.porcini.robiola.pancetta)mozz.porcini.soft cheese.bakon	€ 9,50
Caprese (mozz. di bufala, pom. a fette, origano)buffalo mozz., tomatoes, origan.	€ 8,00
Contadina (mozz., olive, pachino, crudo)mozz.olives,tomatoes, ham	€ 8,50
Contessa (mozz. scam. crudo e rucola)mozz.scamorza ham rocket	€ 9,00
Francescana (mozz.funghi,olive,crudo) mozz.mushrooms,olives,ham	€ 8,50
Guglielmo (mozz., gorg, mele, noci) mozz. gorgonz. apples, walnuts	€ 9,00
Marsigliese (mozz.cotto,mais,zucchine)mozz,cooked ham,corn, marrow	€ 8,50
Montana (mozz., taleggio, speck) mozz., taleggio, speck.	€ 8,50
Nonna Brunetta (mozz. pec di fossa,miele) mozz.seasoned cheese,honey	€ 9,50
Ortolana (mozzarella e verdure)	€ 8,00
Patate (mozz.patate,rosmar)mozz.potatoes, rosemary	€ 7,00
Pere (mozz. pere taleggio)mozz pear taleggio	€ 8,50
Primavera (mozz.rucola,pom.funghi crudi,crudo)mozz.rocket,tomatoes,mushrooms,ham	€ 9,00
Pulp (focaccia,carpaccio di manzo, pomodorni e grana)	€ 9,00
Quattro formaggi	€ 8,00
*Re (moz di bufala porcini tartufo)buffalo mozz..porcini mushrooms truffle	€ 9,50
Rebecca (mozz., gamberetti rucola)	€ 9,50
Spiriti (mozz.,taleggio,cotto,gorgonz.olive) mozz.taleggio,cooked ham, gorgonz.olives	€ 9,50
Stracchino (stracchino, rucola, crudo) stracchino,rocket,ham	€ 9,00
Tirolese (mozz.funghi,speck,grana,rucola)mozz.mushroomsspeck,parmesan,rocket.	€ 9,00
Zoe (mozzarella di bufala pomodorini secchi olive)	€ 9,00
Pizza Maxi	€ 22.00
Pizza Media	€ 18,00

Pizze rosse

Aereo missile* (pom., mozz., patate fritte) tomato, mozz., chips	€ 8.50
Affumicata (pom.mozz,scamorza,speck)tomato mozz.smoked cheese speck	€ 9.00
Bartoloni (quattro form., pom., salsic., peperoncino) 4cheeses, tomato,sausage, chili	€ 9.50
Bellanapoli (pom.mozzbuf.pomodorini p.crudo)tomato buffalo mozz. ham little tomatoes	€ 9.00
Bufala (pom.mozz.di buf.funghi crudi prosc.crudo) buffalo mozz. tomato mushroom ham	€ 9.00
Capitano (pom.mozz.fontina.salsiccia speck)tomato mozz.cheese sausagespeck	€ 9,00
Capricciosa (pom.mozz.carciofi.funghi.cotto.olive)Tomato.mozz.olives.mushrooms	€ 8,50
Cartiera (pom.mozz.eggplant.sausage.seasoned cheese	€ 9.00
Corsica (pom.capperi,alici,tonno,cipolle)tomato,capers,anchovys,tuna onions	€ 8,50
Fantasia (pom.mozz.radicchio.grana.speck)tomato.mozz.cycori.parmesan.speck	€ 9.00
Diavola (pom., mozz., salame picc., peperoncino) tomato, mozz., hot salami, chili	€ 8.50
Inferno (pom,mozz.sal.picc,cipol,sals peper)tomato,mozz.hotsalami,onion sausage,chili	€ 9,00
Margherita (pom., mozz.) tomato, mozz	€ 6.00
*Matilde (pom.,mozz.melanz.grigliate, porcini)tomato, mozz .grilled eggplants,porcini mushrooms	€ 9.50
Napoletana (pom., mozz., alici, origano)tomato, mozz., anchovys, origan	€ 8.00
Osteria (pom.mozz.funghi,wurstel,sal.picc. sals,cotto)Tomat. mozz.mushrooms,hot salamisausage,ham	€ 9.50
Parmigiana (pom.mozz.melanzane.basilico,grana)Tomato,mozz.eggplant,basil,parmesan	€ 8.00
Porcini* (pom.mozz.porcini.rucola)Tomato Mozz.porcini,rocket	€ 9.50
Profumata (pom.mozz.tonno,cipolla)tomato,mozzarella,tuna,onion	€ 9.00
Radicchio (pom., mozz., rad., gorgonz.)tomato,mozz.chicori, gorgonzola	€ 8,50
Regina Margherita (pom.mozz.pomodorini.grana.basilico) pom.mozz.little tomato.parmesan.basil	€ 8,50
Romana (pom., mozz., capperi, alici)tomato, mozz., capers, anchovys	€ 8.00
Ruggero (pom.gorg.peper basilico,mozz.dibufala)tomatobuffalo mozz.,gorgonz.chili,basil	€ 9.50
Scilli (pom.mozz.gorgonzola.funghi.salame picc.)tomato.mozz.mushrooms.gorgonzola.hotsalami	€ 9,50
Ziopeppe* (pom.mozz.aglio.cicoriaepeperoncino guanciale)	€ 9.00

* prodotti sottoposti ad abbattitura

CORREZIONI € 2,00



Osteria San Nicola

Prodotti del nostro territorio

La nostra cucina
da anni
dedicata alla riscoperta
dei vecchi sapori del territorio
si completa
con l'offerta di prodotti
provenienti da Aziende agricole locali
certificate Bio
la pizza è a base di antichi grani locali
l'impasti sono a lunga lievitazione

Mangiamo sano Respiriamo pulito

osteriasannicola@gmail.com www.osteriasannicola.it
www.facebook.com/OsteriaSanNicola

Viviamo meglio