



OSTERIA MIA

ANTIPASTI

BENVENUTO A CASA MIA

WILLKOMMEN ZU HAUSE

14,50 €

VITELLO TONNATO

HAUCHDÜNNES GEGARTES KALBSFLEISCH IN HAUSGEMACHER
THUNFISCHSAUCE

14,50 €

FRISELLA CON TATAR DI POMODORINI

FRISELLA BRUSCHETTA

6,50 €

VALERIANELLA CAPRINO

ZIEGENKÄSE MIT FELDSALAT, ROTER BEETE & WALNÜSSE

12,50 €

CALAMARETTI PISELLI E RICOTTA

CALAMARETTI AUS DER PFANNE AUF ERBSENCREME MIT RICOTTA

16,50 €

CAESARSALAD MIA

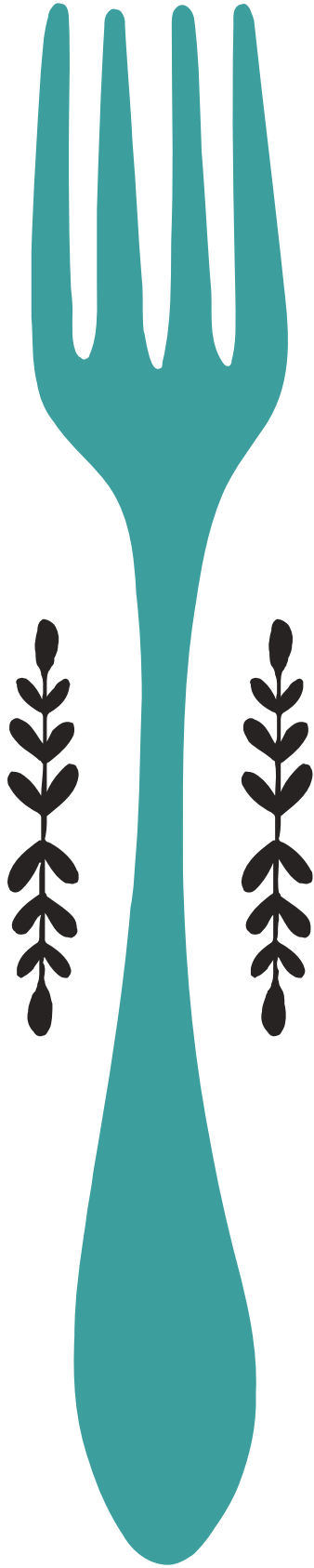
CAESARSALAT MIT HÜHNERBRUSTFILET, SPECK, CROUTONS ALLA MIA

16,50 €

INSALATA CAPRESE

BÜFFELMOZARELLA MIT BUNTEN KIRSCHTOMATEN

12,50 €



OSTERIA MIA

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

14,50 €

GNOCCHI RADICCHIO, GORGONZOLA E NOCI

GNOCCHI MIT RADICCHIOSALAT, GORGONZOLASAUCE UND NÜSSE

14,50 €

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO

SPAGHETTI MIT BLANCHIERTEN TOMATEN UND BASILIKUM

11,50 €

RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI

AL BURRO E SALVIA

RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT GEFÜLLT IN BUTTER UND SALBEI

12,50 €

LINGUINE GAMBERONI E PISTACCHI

LINGUINE MIT GARNELEN UND PISTAZIEN

19,50 €

**Pasta senza glutine disponibile con le salse sopra elencate!*

*** ALLE PASTAGERICHTE AUCH IN GLUTENFREI**



OSTERIA MIA

ZUPPE

MINISTRONE

GEMÜSESUPPE

8,50 €

FAGIOLI E PANCETTA

BOHNENSUPPE MIT SPECK

8,50 €

SECONDI PIATTI

SCAMPI ALLA GRIGLIA IN CROSTA DI ERBE

GARNELEN IN DER SCHALE GEGRILLT IN EINER KRÄUTERKRUSTE

26,50 €

SALMONE FRITTO CON ARIA DI LIMONE

LACHS AUS DER PFANNE MIT ZITRONENLUFT UND MINZKAVIAR

24,50 €

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

SPRING IN DEN MUND VOM KALB MIT ROHEM PARMASCHINKEN UMWICKELT
IN EINER WEISSWEIN-SALBEL-SAUCE

21,50 €

FEGATO ALLA VENEZIANA

KALBSLEBER ALLA VENEZIANA MIT ZWIEBELN GEBRATEN

24,50 €

**Con i secondi piatti vengono servite patate al rosmarino e verdure di giornata*

MIT DEN HAUPTGÄNGEN WIRD SAISONALES GEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN SERVIERT



OSTERIA MIA

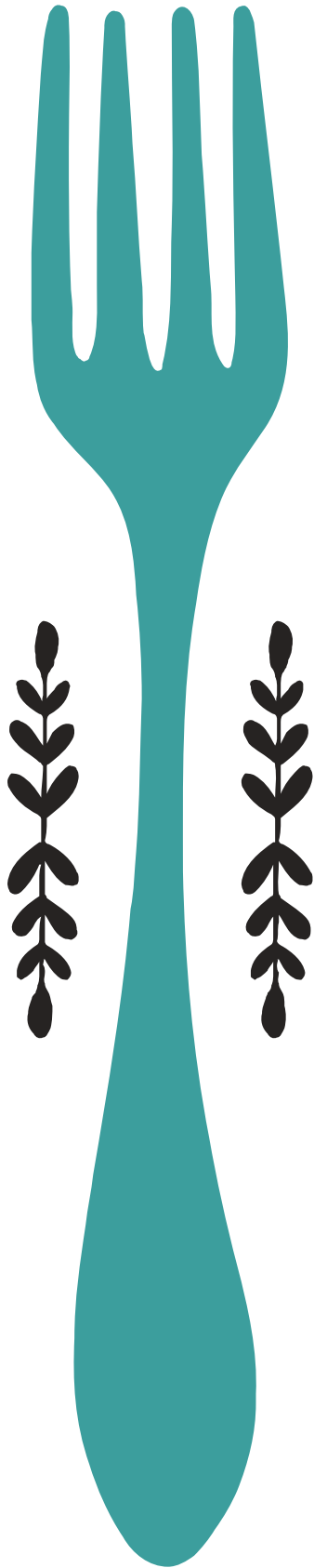
PINSE ROMANE

Die Pinsa geht aus dem altrömischen Rezept der „Focaccia Romana“ hervor: ein Fladen, für dessen Teig eine Mischung aus verschiedenen Getreidesorten wie Dinkel, Hirse, Gerste und Hafer verwendet wurde.

In ihrer heutigen Form und Zubereitung gilt die Pinsa damit als die Wiederbelebung und Weiterentwicklung dieser antiken Backtradition.

Der Teig wird aus drei Arten von Mehl zubereitet: **Weizen-**, **Reis-** und **Sojamehl**. **48 Stunden** Gärung und eine hohe Hydratation der Teigmasse verleihen der Pinsa später beim Backen nicht nur ihr weiches Innere und die charakteristische knusprige Kruste, sondern auch eine sehr hohe Verdaulichkeit bei geringer Kalorienzahl.

Bei einer Ofentemperatur von **320°C** wird der Pinsa-Teig ca. eine Minute lang vorgebacken. Sobald er abkühlt, kann die Pinsa dann belegt und fertiggebacken werden.



OSTERIA MIA

PINSE ROMANE

SALE E ROSMARINO

SALZ UND ROSMARIN

7,50 €

N´DUJA DI SPILINGA E CIPOLLA ROSSA

ITALIENISCHE STREICHSALAMI UND ROTE ZWIEBEL

10,50 €

BUFALA E POMODORINI MISTI

BÜFFELMOZARELLA UND GEMISCHTE KIRSCHTOMATEN

13,00 €

PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA CON GRANA

PARMASCHINKEN UND RUCOLA MIT GEHOBELTEM PARMESAN

13,50 €

MARGHERITA

TOMATE UND PIZZAKÄSE

8,50 €

SALAME MILANO

SALAMI MILANO UND PIZZAKÄSE

9,50 €

TONNO E CIPOLLA

THUNFISCH UND ROTE ZWIEBEL

10,50 €



OSTERIA MIA

CONTORNI

INSALATA VERDE E POMODORINI MISTI

GRÜNER SALAT UND GEMISCHTE KIRSCHTOMATEN

4,50 €

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

ROSMARINKARTOFFELN

4,50 €

VERDURA DI GIORNATA

TAGESGEMÜSE

6,50 €

SPINACI CON AGLIO E PEPERONCINO

SPINAT MIT KNOBLAUCH UND CHILI

4,50 €



OSTERIA MIA

DOLCI

TIRAMISU' AL CAFFE'

TIRAMISU

6,50 €

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE E LIMONE

PARFAIT VON DER MANDEL UND ZITRONE

7,50 €

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO CON SORBETTO AI LAMPONI

SCHOKOLADENSOUFFLE MIT HIMBEERSORBET

8,00 €

BUDINO DI LAMPONI

MIA'S SPEZIAL PUDDING

7,50 €