



# MODIGLIANI

## OSTERIA CONTEMPORANEA

Selezione di pani, lievitati olii e coperto (1)  
€ 3,00

APERITIVO dell'Osteria - quattro sfiziosità - € 10,00 per persona

Menù degustazione ANTIPASTI completi - cinque portate - € 30,00 per persona (min. 2 persone)

### ANTIPASTI

Salmone (4 - 7)

*marinato a crudo, burratina d'Andria, mousse di avocado, finocchi e cetrioli*  
€ 12,00

Carciofo (1 - 3 - 7)

*ripieno, impanato e fritto con olandese al limone e guanciale croccante*  
€ 10,00

Uovo (1 - 3 - 7)

*impanato e fritto, fonduta di provolone del monaco, speck d'anatra e tartufo*  
€ 8,00

Seppia (2 - 7 - 14)

*seppia scottata, piselli, lardo di colonnata, funghi cardoncelli, sugo d'arrosto*  
€ 14,00

Vitello (-)

*diaframma scottato, patata affumicata, salsiccia paesana e chimichurri*  
€ 12,00

### PRIMI

Pacchero (1 - 3 - 7)

*alla Amatriciana di tonno, bufala, crumble di olive e pistacchio*  
€ 16,00

Strascinato (1 - 3 - 7)

*alla nerano, gamberi, vellutata di zucchine, fiori di zucca e zafferano*  
€ 14,00

Gnocchi (1 - 7)

*al gorgonzola, cime di rapa, pane croccante e capocollo di Martina Franca*  
€ 14,00

### SECONDI

Polpo (4 - 7 - 14)

*bagnacauda, peperoni bruciati, salsiccia e olio alla paprika*  
€ 20,00

Ombrina (4 - 7 - 14)

*su vellutata di ceci, speck d'anatra e beurre blanc di cozze*  
€ 20,00

Maiale (7 - 9)

*pancia di maiale, fricassè di porri e piselli, pancetta, carota al miele e sugo d'arrosto*  
€ 18,00

### DOLCI

Limone (7)

*semifreddo, chantilly, mandorla, lemon curd e olio all'arancia*  
€ 8,00

Amarene (1 - 3 - 7)

*millefoglie con crema pasticcera, amarene, cioccolato fondente e mandarino*  
€ 8,00

Cioccolato (1 - 3 - 5 - 7)

*mousse di burro di arachidi, banana, gianduia e caramello salato*  
€ 8,00



# MODIGLIANI

## OSTERIA CONTEMPORANEA

### Menù Degustazione

ogni menù degustazione è servito per un minimo di 2 persone o per tutto il tavolo

Selezione di pani, lievitati olii e coperto (1)  
€ 3,00

*Jeanne Hebuterne* € 50,00

Seppia (2 - 7 - 14)

*seppia scottata, piselli, lardo di colonnata, funghi cardoncelli, sugo d'arrosto*

Pacchero (1 - 3 - 7)

*alla Amatriciana di tonno, bufala, crumble di olive e pistacchio*

Polpo (4 - 7 - 14)

*bagnacauda, peperoni bruciati, salsiccia e olio alla paprika*

Pre dessert  
finale

*Amedeo Modigliani* € 40,00

Uovo (1 - 3 - 7)

*impanato e fritto, fonduta di provolone del monaco, speck d'anatra e tartufo*

Gnocchi (1 - 7)

*al gorgonzola, cime di rapa, pane croccante e capocollo di Martina Franca*

Maiale (1 - 2 - 7)

*pancia di maiale, fricassè di porri e piselli, patata hasselback, crocchetta di granchio e sugo d'arrosto*

Pre dessert  
finale

### Tabella Allergeni

“Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per poterti consigliarti nel migliore dei modi.” Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

**1** Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut). **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei.

**3** Uova e prodotti a base di uova. **4** Pesce e prodotti a base di pesce. **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi.

**6** Soia e prodotti a base di soia. **7** Latte e prodotti a base di latte. **8** Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

**9** Sedano e prodotti a base di sedano. **10** Senape e prodotti a base di senape. **11** Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

**12** Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg. **13** Lupini e prodotti a base di lupini. **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.