

CARNI & CO.

OSSO

SALERNO

ANTIPASTI

Polpette di nonna Gina con salsa di parmigiano
polpette di carne tradizionali fritte

8€

Parmigiana di melanzane

8€

Polpette di melanzane con salsa di parmigiano

8€

**Foglie di pane croccante con burro aromatizzato
e alici del cantabrico**

8€

**Gambero in crosta di panko, con maionese alla riduzione
di gamberi**

11€

Insalata di polpo

12€

**Carpaccio d'anatra affumicata con composta di fichi,
gelee di arancia e mandorle tostate**

13€

In se' caprese

Burrata ripiena di acqua di pomodoro Sorrentino e olio al basilico su fresella

14€

Tartare di manzo con senape e miele

14€

Tagliere

di salumi e formaggi con confettura e miele

15€

Tartare di manzo con capperi siciliano, alici e chutney di cipolla

16€

Tartare di manzo con uovo in CBT

Tartare con uovo cotto a bassa temperatura

16€

PRIMI

Paccheri allo scarpariello

12€

Spaghetti alla nerano

13€

Medaglione ripieni di burrata al profumo di limone su pesto siciliano

14€

Chicchette di patate e gamberi, la sua riduzione e crema al parmigiano

15€

Tagliatelle al ragù

15€

Ziti alla genovese

15€

Paccheri con ragù di polpo e timo limonato

15€

CARNI & CO.

OSSO

SALERNO

SECONDI

Hamburger di scottona con pomodoro Sorrentino e provola

12€

Chicken fries

Pollo marinato alle spezie con panatura corn flakes

12€

Gamberi cotti in CBT su insalatina di finocchi e arance

15€

Filetto di maialino in CBT con ristretto di manzo e pancetta croccante

16€

Polpo scottato con spuma di patate aromatizzate al timo limonato
coulis di pomodorini

17€

Tataki di tonno affumicato con verdure in agrodolce
e salsa tereaki

18€

TAGLI

Extreme rib eye di black angus irlandese 280g

18€

Filetto di manzo in grill al sale Kosher con ristretto di manzo 200g

20€

Filetto di manzo ai pepi 200g

21€

Filetto di manzo con riduzione di mirto e sale affumicato 200g

22€

Filetto di manzo con panura di pistacchio e cipollotto glassato 200g

22€

Filetto di manzo con spuma di patate al timo limonato

25€

Jumbo steak di black angus irlandese 500g

33€

CARNI & CO.

OSSO

SALERNO

TAGLI

OSSO DI BRONTOSAURO 6€ / etto

TOMAHAWK

(costata Tomahawk di black angus irlandese)
La Tomahawk è una bistecca gigante derivante dalla parte anteriore della lombata di manzo



T-BONE 6€ / etto

SASHI FILLANDESE

Questa bistecca in lingua inglese viene chiamata T-bone per via del caratteristico osso a forma di T. La Bistecca va staccata dalla lombata del manzo. Se messa a confronto con la Porterhouse, la T-Bone ha il filetto più piccolo e il controfiletto più largo



Cottura Reverse Searing

Questi tagli vengono serviti su prenotazione di almeno un giorno di anticipo

Extreme rib eye a partire da 600g
7€ / etto

Tomahawk a partire da 1 kg
7,5€ / etto

CONTORNI

Stick fries

4€

Patate country

4,5€

Insalata mista

4,5€

Insalata di rucola scaglie e pomodorini

5€

Verdure

6€

DESSERT

Tagliata di frutta

5€

Cheesecake ai frutti rossi

6€

Ricordo di un tiramisù

Crema al mascarpone e spuma tiepida al caffè

6€

Scomposta di ricotta e pera con cioccolato e fili di peperoncino

7€

Semifreddo al pistacchio

Fonduta di cioccolato bianco e mandorle tostate

8€

CARNI & CO.

OSSO

SALERNO

BIBITE

Acqua Ferrarelle

2,5€

Acqua Natia

2,5€

Coca Cola

2,5€

Coca Cola Zero

2,5€

Fanta

2,5€

Sprite

2,5€

BIRRE

FRAVORT 4,9% VOL. 0,33L

5€

FRAVORT La Rossa Del Brenta 8,1% VOL. 0,33L

5€

LEFFE BIONDA 6,6% VOL. 0,33L

5€

LEFFE AMBRATA 6,6% VOL. 0,33L

5€

HACKER HELL 5,0% VOL. 0,5L

5€

ERDINGER HEFEWEIZEN 5,3% VOL. 0,5L

5€

DUVEL 8,5% VOL. 0,33L

5,5€

ALCOLICI

Aperol Sprits

6€

Gin Tanqueray Tonic

6€

Gin Hendrick's Tonic

7€

Gin London Tonic

7€

CARNI & CO.

OSSO

SALERNO

ALCOLICI

Gin Sul Tonic

9€

Gin Mare Tonic

10€

DIGESTIVI

Caffè

1€

Amari

3€

Grappa bianca

3€

Limoncello

3€

Liquirizia

3€

Meloncello

3€

Grappa barricata

4€

Whisky Talisker Skye 5ml

7€

Bourbon Four Roses 5ml

6€

Passito Pantelleria Menhir

5€

coperto

2.5€

Le pietanze potrebbero contenere i seguenti allergeni:



GLUTINE



ARACHIDI



NOCI



SEDANO



MOSTARDA



UOVA



CROSTACEI



LATTE



SESAMO



PESCE



SOIA



SOLFITI



LUPINI



MOLLUSCHI

** In caso di mancanza, di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati di pari qualità*



OSSO



@ossosalerno



www.ossosalerno.it

CARNI & CO.

OSSO

SALERNO

CARTA DEI VINI

CALICE BOLLICINE

Prosecco Treviso D.O.C., Montelvini
4€

CALICE BIANCHI

Sauvignon Friuli D.O.C. Aquileia, Ca Bolani
5€

Greco di tufo, Fratelli Urciuolo D.O.C.G.
5€

Traminer Friuli D.O.C. Aquileia, Ca Bolani
6€

Lugana D.O.C., Ca dei Frati
6€

CALICE ROSE'

Rosalita Rosato Salento I.G.P., Due Palme
5€

Rosa dei Frati D.O.C., Ca dei Frati
6€

CALICE ROSSI

Dolcetto Monferrato, Castello del Poggio
5€

Aglianico Irpinia, Fratelli Urciuolo
5€

Primitivo di Manduria D.O.P., Due Palme
6€

Ronchedone, Ca dei Frati
7€

SICILIA

BIANCHI

Leone d'Almerita Terre Siciliane I.G.P., Tasca
25€

CARNI & CO.

OSSO

SALERNO

CARTA DEI VINI

SICILIA

ROSSI

Nero d'Avola - Sicilia D.O.C - Poggio Graffetta

25€

Donnafugata, Angheli

38€

CALABRIA

ROSSI

Cirò, rosso classico D.O.C., Libranti

25€

PUGLIA

ROSSI

Primitivo di Manduria D.O.P., Due Palme

25€

Salice Salentino rosso riserva D.O.P., Due Palme

35€

Primitivo 'Old Vines' Morella

50€

ROSE'

Rosato Rosalita Salento I.G.P., Due Palme

20€

Negramaro rosé Zinzula, Altemura

28€

CAMPANIA

ROSSI

Aglianico irpinia D.O.C., Fratelli Urciuolo

20€

Irpinia Aglianico Campi Taurasini DOC "Cretarossa" - I Favati

28€

Taurasi D.O.C.G., Favati

42€

CARNI & CO.

OSSO

SALERNO

CARTA DEI VINI

CAMPANIA

BIANCHI

Greco di Tufo, Fratelli Urciuolo
20€

Fiano di Avellino Pietramara DOCG di Favati
24€

SARDEGNA

ROSSI

Cannonau di Sardegna D.O.C. Costera, Argiolas
25€

TOSCANA

BIANCHI

Pomino bianco D.O.C., Frescobaldi
23€

ROSSI

"Ribeo" Morellino di Scansano DOCG Roccapesta
25€

Chianti classico D.O.C.G., Rocca di Castagnoli
25€

Sassabruna Maremma Toscana D.O.C., Rocca di Montemasi
28€

Chianti riserva Nipozzano Rufina D.O.C.G., Frescobaldi
35€

Il bruciato Bolgheri rosso D.O.C., Antinori
45€

Le volte dell' Ornellaia toscano rosso I.G.T., Tenuta dell' Ornellaia
45€

Giuseppe Gorelli, Doc Rosso di Montalcino
55€

Brunello Di Montalcino Antinori Pian Delle Vigne
90€

Bolgheri Le Serre Nuove dell'Ornellaia DOC
90€

CARNI & CO.

OSSO

SALERNO

CARTA DEI VINI

TOSCANA

ROSSI
Tignanello Antinori
160€

VENETO

ROSSI
Valpolicella ripasso superiore, Santa Sofia
28€

Massimago Mariabella Valpolicella Ripasso
28€

Amarone della Valpolicella classico D.O.P., Bertani
50€

Massimago Conte Gastone Amarone della Valpolicella
60€

LOMBARDIA

ROSSI
Ronchedone, Cà dei Frati
33€

BIANCHI
Lugana i Frati D.O.P., Cà dei Frati
24€

ROSE'
Rosa dei Frati Riviera del Garda classico, Cà dei Frati
24€

PIEMONTE

ROSSI
Dolcetto Monferrato, Castello del Poggio
20€

Perrone Barbera Asti Superiore
25€

CARNI & CO.

OSSO

SALERNO

CARTA DEI VINI

PIEMONTE

ROSSI

Castello di Perno Barolo DOCG
50€

BIANCHI

Matteo Correggia Arneis Stelvin
25€

FRIULI

BIANCHI

Sauvignon Friuli D.O.C. Aquileia, Cà Bolani
20€

Traminer Friuli D.O.C. Aquileia, Cà Bolani
25€

Ribolla gialla Venezia Giulia I.G.T., Feudi di Romans
25€

MOLISE

ROSSI

Tintilia del Molise DOC "Pietrafitta" - Cianfagna
35€

BOLLICINE

Prosecco Treviso D.O.C., Montelvini
18€

Ferrari Brut, Trento D.O.C.
35€

Bellavista Cuveè Brut D.O.C.G Franciacorta
45€

Bellavista gran Cuveè Rosè Franciacorta
55€

Cà del Bosco Cuveè D.O.C.G Franciacorta
55€

TRENTINO ALTO ADIGE

ROSSI

Lagrein Alto Adige D.O.C., Ritterhof
25€

CARNI & CO.

OSSO

SALERNO

CARTA DEI VINI

TRENTINO ALTO ADIGE

ROSSI

Pinot Nero IGT - Terre del Föhn
25€

BIANCHI

Weißburgunder Alto Adige D.O.C. Pinot bianco, St.Michael-Eppan
25€

VINI ESTERI

BIANCHI

Merlot Blanc de Noir Weingut Gehrig
28€

Riesling Trocken Schloß Vollrads
32€

ROSSI

Ferdinand Cabernet Sauvignon Slovenia
30€

Quattro Cuvè Montgras
33€

Tannat Reserva, Garzon
35€

Impossible Red, Laborie
35€

Big Easy Cabernet Sauvignon, Ernie Els
38€

Malbec Reserve, Bodegas Salentein
40€

Shiraz McLaren Vale, Mitolo
60€