



RADICI

L'OSTERIA
DI ACCURSIO

ANTIPASTI

- Macco di fave con polpo in umido e finocchietto selvatico (14) € 12,00
/ Broad beans puree with octopus and wild fennel

- Sarde "A Chiappa" (Sarde fritte farcite con cipolla in agrodolce, capperi, uvetta e pinoli) € 12,00
/ Fried Sardines stuffed with sweet-and-sour onion, capers, raisins and pine nuts (1, 4, 8)

- Bruschetta con patè di broccoli, pomodori secchi, olive nere, ricotta e salsiccia (1, 7) € 12,00
/ Bruschetta with broccoli patè, dried tomatoes, black olives, ricotta and sausage

PRIMI

- Spaghetti al pomodoro fritti, melanzana, ricotta salata e basilico (1, 7) € 12,00
/ Fried tomato spaghetti, eggplant, aged ricotta and basil

- Pasta aglio, olio, peperoncino e vongole (1, 14) € 14,00
/ Pasta with garlic, oil, red pepper and clams

- Anelletti al forno con ragù di carne (1, 7, 9) € 12,00
/ Baked Anelletti with meat ragout

SECONDI

- Lampuga in umido con pomodoro, cozze, capperi, origano e patate (4, 14) € 18,00
/ Dolphin fish with tomato, mussels, capers, oregano and potatoes

- Coniglio alla "Stimpirata" con ortaggi € 15,00
/ "Stimpirata" rabbit with vegetables

- Capocollo di maiale con verdure selvatiche (10) € 15,00
/ Pork neck with wild vegetables

DOLCI

- Crema cotta in forno alla carrubba (3, 7) € 7,00
/ Carob baked cream

- Mostarda di mosto d'uva con mandorle tostate, cannella e cioccolato (1, 3, 7, 8) € 7,00
/ Grape must pudding with toasted almonds, cinnamon and chocolate

- Cannolo di ricotta (1, 3, 7) € 6,00

Acqua / Water € 2,00

Servizio / Service € 2,00