

Osteria Lí Finístreddí



Menu

Antípastí Starters

La Ricotta di pecora con quínoa, ortaggi agrodolci, emulsione di datterini e olive Taggiasche (✓)

Sheep Ricotta cheese with quinoa, sweet-sour vegetables, cherry tomato sauce and Tuscan olives (✓)

Il carciófo al vapore con uovo morbido, Bottarga e salsa di Pecorino dolce

Steamed artichoke with soft boiled egg, Bottarga and Pecorino cheese sauce

Il "Tatakí" di Ricciola con Burrata, pomodoro candito, crema di piselli e wasabi

Seared fillet of Amberjack "Tatakí" with Burrata cheese, candied tomatoes, cream of peas and wasabi

I Gamberi al vapore con erbette saltate e salsa di pane e cozze

Steamed King Prawns with sautéed greens, crunchy bread and mussels sauce

Il Polpo arrostito con patate mantecate al lime, germogli e maionese d'ostrica

Roasted Octopus with lime perfumed crushed potatoes and Oyster mayonnaise



Menu

Primi piattí

First Courses

I nostri Spaghettí "chitarra" al Pesto di erbe selvatiche, Ricotta mustia, crumble di pane e mandorle (v)

Home made Spaghettí "chitarra" with wild herbs Pesto, aged Ricotta cheese, bread and almonds crumble (v)

I Paccherí artigianali con Calamari, concassè di pomodori, limone e Bottarga

Our Paccherí pasta with Calamari, tomatoes concassè, lemon and Bottarga

La minestra di Fregola al nero con Seppie allo Zafferano, piselli e fave

Squid ink Fregola with Saffron scented Cuttlefish, peas and broadbeans

Il Risotto alla zucca con gamberi, composta di peperoncino e crema di rucola

Pumpkin Risotto with prawns, chilly paste and cream of rocket salad

I Ravioli all'Amatriciana con crema di Pecorino e polvere di guanciaiale

Amatriciana filled Ravioli with Pecorino cheese sauce and dried pork cheeks



Menu

Secondi Piatti

Main Courses

Il trancio di Ombrina arrosto con carciofi fritti, zuppa di lenticchie e crema di peperoni dolci
Roasted slice of Umber fish with fried artichokes, lentil soup and cream of sweet peppers

Il filetto di Palamita scottato con erbe di campo all'aglio dolce e guazzetto di molluschi
Seared fillet of Skipjack with mixed leaves, sweet garlic, clams and mussels stew

Il morbido di Merluzzo all'olio vanigliato, cipollotto, spinaci saltati e salsa di topinambur
vanilla oil perfumed steamed Cod fish with spring onions, sautéed spinach and Jerusalem artichokes

La guancia di Vitello brasata con purea di patate affumicate, asparagi arrostiti, salsa al
cioccolato amaro e Parmigiano

Braised veal cheeks with smoked potato mash, roasted asparagus, chocolate and Parmesan cheese sauce

Il petto d'Anatra arrosto con sauté di fave e cardoncelli, mostarda di pere e peperoncino
Roasted Duck breast with pan-fried mushrooms, broad beans, pears and chilly mustard



Menu

Dolci

Desserts

Il Cremoso al pistacchio, crumble al cioccolato, gel di limone e sorbetto al lampone

Pistachio pudding with chocolate crumble, lemon gel and raspberry sorbet

L'insalata di fragole alla Saba con gelato allo Zafferano e Meringa bruciata

Fresh strawberries salad with cooked must, Saffron ice cream and burnt meringue

Il Carpaccio di ananas, frutti rossi e agrumi in guazzetto con gelato allo yogurt

Carpaccio of pineapple, red fruits, citrus fruits in stew with yogurt ice cream

La pera al miele e pepe rosa con torta sbrisolona e spuma al mascarpone

Honey and pink peppered flavored Pear with crunchy almond tart and Mascarpone cheese foam

Il Crème Brule al bergamotto e pepe nero con croccante alla nocciola

Bergamot and black pepper Crème Brule with hazelnuts crumble

Inoltre disponibile un'offerta giornaliera di cotture alla griglia a vista, di carne, pesce e frutti di mare ed un Menù degustazione

Also available a daily choice of char-grilled meat and fish and a tasting Menu

-Executive Chef Giuseppe Spandri-