

Osteria

cybo

Wine & Cocktail Bar



ANTIPASTI DI TERRA MEAT APPETIZERS

• Carciofo alla romana A.D <i>Roman style artichoke</i>	8
• Puntarelle con salsa alle alici A.D <i>Raw fresh chicory with anchovy sauce</i>	9
• Mozzarella di bufala A.G <i>Buffalo mozzarella</i>	9
• Caprese pomodoro, mozzarella e basilico G <i>Caprese salad, a classic Italian dish made with fresh tomatoes, creamy mozzarella and fragrant basil leaves</i>	11
• Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi A <i>Parma raw ham</i>	11
• Carpaccio di manzo, crudité di champignon, rucola, citronette, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico A.G.M <i>Thinly sliced beef carpaccio served with raw mushrooms, arugula, parmesan flakes and balsamic glaze</i>	16
• 1000 Foglie diviso 333 Millefoglie di melanzana tiepida con mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e fonduta di parmigiano A.G <i>Eggplant millefeuille with fresh buffalo mozzarella, tomatoes, basil, and parmesan fondue</i>	16,50
• Tagliere di affettati misti A.H.N <i>Rustic deli selection</i>	18
• Selezione di formaggi e marmellate A.G.H <i>Selection of cheeses and marmalades</i>	21
• Antipasto misto della casa <i>House Mixed Appetizer plate that requires a minimum order for two people</i>	a persona (min 2 persone) 24

ANTIPASTI DI PESCE FISH APPETIZERS

• Due fiori di zucca* fritti con mozzarella e alici A.D.E <i>Two fried pumpkin flowers stuffed with mozzarella and anchovies</i>	9
• Alici* fritte con maio al lime A.D.C.M.E <i>Fried anchovies with lime mayonnaise</i>	15
• Coda di gamberoni* in tempura al curry su confettura di cipolla di Tropea A.B.G <i>Prawn tails coated in curry tempura served on top of Tropea onion jam</i>	16
• Tartare di spigola* con mango, granella di nocciole e citronette A.D.H.M <i>Sea bass tartare served with fresh mango, chopped hazelnuts, and citronette dressing</i>	16
• Salmone* marinato, dressing al passion fruit e profumo di mandarino A.D.M <i>Marinated Salmon with passion fruit dressing and a hint of tangerine scent</i>	16
• Antipasto misto della casa <i>House Mixed Appetizer plate that requires a minimum order for two people</i>	a persona (min 2 persone) 28

*Prodotto abbattuto e surgelato - Pane 2.00 - Coperto 1.00

PRIMI PIATTI DI CARNE MEAT FIRST COURSE

- **Rigatoni alla carbonara**
uova, pepe nero, guanciale amatriciano IGP e pecorino romano DOP A.C.G 10
Carbonara rigatoni
Rigatoni pasta with organic eggs, pork jowl from Amatrice (PGI), Roman pecorino cheese (PDO), and black pepper
- **Spaghettoni all'Amatriciana**
pomodori pelati, pepe nero, guanciale amatriciano IGP e pecorino romano DOP A.G.L 10
Spaghetti pasta with San Marzano tomato sauce, premium cured pork jowl, and Roman pecorino cheese DOP
- **Lasagna alla Bolognese A.C.G.L** 12
Bolognese lasagna
- **Pasta di Nonna Meli**
Spaghetti con polpetta al sugo A.C.G.L.H.L 14
Spaghetti with tomato sauce and meatballs
- **Tonnarelli cacio e pepe con pecorino romano DOP e pepe nero al mulinello A.C.G** 14
Tonnarelli, a type of egg pasta typical from Abruzzo, served with a creamy Roman pecorino cheese sauce and freshly ground black pepper
- **Rigatoni alla Gricia con carciofo croccante, guanciale amatriciano IGP, pecorino romano DOP, carciofo, pepe nero A.G.E** 15
Gricia rigatoni pasta with crunchy artichoke and Roman pecorino cheese
- **Partenopea**
Spaghettoni artigianali con pomodorino, mozzarella di bufala e basilico fresco A.G.L 15
Artisan flat spaghetti with fresh cherry tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil
- **Gnocchetti* fatti in casa con salsiccia, finocchietto, zafferano e pecorino A.C.G.N** 16
Homemade gnocchetti with sausage, fennel, saffron and Roman pecorino cheese
- **Mezzi Rigatoni con coda alla vaccinara, pomodoro e pecorino romano DOP A.G.L** 18
Mezzi Rigatoni with oxtail and Roman pecorino cheese
- **Carbonara Tartufata con tartufo fresco, guanciale amatriciano IGP, uova, pepe nero e pecorino romano DOP A.C.G** 24
Rigatoni pasta with organic eggs, pork jowl from Amatrice (PGI), Roman pecorino cheese (PDO), black pepper, and fresh truffle

PRIMI PIATTI DI PESCE FISH FIRST COURSE

- **Paccheri artigianali con ragù di spigola*, pomodorini, zucchine, profumo di limone A.D.H** 15
Large macaroni served with sea-bass ragu, zucchinis, cherry tomatoes
- **Tagliolino Nico fatti in casa, cacio e pepe con tartare di gamberi* rossi al lime A.B.C.G** 18
Homemade Nico tagliolini, cacio e pepe with red prawn tartare with lime
- **Fettuccine con gamberi*, rapa rossa, pomodorini confit e anacardi A.B.C.H** 18
Fettuccine with prawns, beetroot, confit cherry tomatoes, and cashews
- **Risotto ai frutti di mare* A.B.D.L.Q** 22
Seafood risotto

*Prodotto abbattuto e surgelato - Pane 2.00 - Coperto 1.00

SECONDI DI CARNE MEAT 2ND COURSE

- **Polpette al sugo A.C.G.H.L** 14
Traditional Roman meatballs served with a delicious tomato sauce
- **Saltimbocca alla Romana A.G** 14
Roman-style veal cutlets - Cooked with ham, sage and wine
- **Trippa alla romana A.G** 14
Roman-style tripe - stomach with tomato, mint and pecorino cheese
- **Ossobuco di vitella con piselli* A.L** 18
Braised veal marrowbone with peas
- **Bistecca di manzo A** 22
Beef steak
- **Carre d'abbacchio porchettato con patate al forno A.D** 27
Roasted rack of lamb served with roasted potatoes
- **Intramontabile
Filetto di manzo alla griglia "Alto Adige razza Simmental" A.G** 29
Grilled Simmental beef fillet from Alto Adige
- **Tagliata di pollo al rosmarino A** 15
Sliced chicken seasoned with rosemary
- **Secondo del giorno**

SECONDI DI PESCE FISH 2ND COURSE

- **Spigola* al cartoccio mari e monti A.B.D.Q** 25
Sea bass cooked in foil served with mushroom and seafood
- **Salmone* in crosta di sale, salsa all'arancia e spinaci saltati A.D** 25
Salt-crusted salmon filet with sauteed spinach and orange sauce

CONTORNI SIDE DISHES

- **Patate al forno A.G** 6
Roast potatoes
- **Cicoria ripassata con aglio e peperoncino A** 6
Pan stirred chicory with olive oil, garlic, and chili pepper
- **Verdura di stagione agro o ripassata A** 6
Pan stirred fresh vegetables
- **Insalata mista A** 10
Mixed salad
- **Insalata Caesar - pollo, lattuga, dadini di pane croccante,
salsa caesar e scaglie di parmigiano A.C.D.G.M** 16
Caesar salad chicken, lettuce, crunchy bread cubes, Caesar dressing and parmesan cheese flakes

PINSA

- **Focaccia** 6
- **Pinsa Margherita - pomodoro, mozzarella e basilico** A.G.L 8,5
Pinsa with mozzarella, tomatoes and fresh basil
- **Pinsa Napoli - pomodoro, mozzarella e acciughe** A.D.G.L 10
Pinsa with tomatoes, mozzarella, and anchovies
- **Pinsa Diavola - pomodoro, mozzarella e salame piccante** A.G.L 12
Pinsa with tomato, mozzarella and spicy salami
- **Pinsa 4 Formaggi - pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padana** A.G.L 12
Pinsa 4 Cheeses with tomatoes, mozzarella, gorgonzola, pecorino and Grana Padana cheese
- **Pinsa Vegetariana - mozzarella, pomodoro e verdure di stagione** A.G.L 12
Vegerarian Pinsa with mozzarella, tomatoes, and seasonal vegetables
- **Pinsa con Salmone* marinato, burrata d' Andria, rucola e dressing di agrumi** A.D.G.L 22
Pinsa with marinated salmon, Andria burrata, rocket, and citrus dressing
- **Pinsa Cybo - mortadella, granella di pistacchio, stracciatella e tartufo fresco** A.G.H.L 24
Pinsa with mortadella, chopped pistachios, stracciatella and fresh truffle
- **Pinsa Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi - pomodoro e mozzarella** A.G.L 13
Pinsa with raw Parma ham, tomatoes, and mozzarella

DOLCI

- **Cheese cake all'arancia e riduzione di maracuja** A.C.G.H 7
Orange cheesecake with a drizzle of maracuja syrup
- **Tiramisù** A.C.G 7
- **Semifreddo* alle mandorle con cioccolato fuso** C.G.H 7
Frozen mousse almind parfait with melted chocolate
- **Spuma di ricotta con crumble al sesamo, frutti rossi e scaglie di cioccolato fondente Kacinkoa** G.N 7
Ricotta mouse with sesame crumble, red fruits and Kacinkoa dark chocolate flakes
- **Torta caprese** C.G.H 7
Caprese cake - made with chocolate and almonds

Caro ospite, se hai delle allergie, e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

Dear guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our costumers and also meet your specific needs

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 substances or products causing allergies or intolerances

- A Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati e prodotto dervati**
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their der derivative strains and by products
- B Crostacei e prodotti a base de crostacei**
Crustaceans and products based on shellfish
- C Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and by-products
- D Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and products based on fish
- E Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and peanut-based products
- F Soia e prodotti a base soia**
Soy and soy-based products
- G Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and dairy products (lactose included)
- H Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti**
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- L Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products based on celery
- M Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and mustard-based products
- N Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and sesame seeds-based products
- O Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg**
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg
- P Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupine and lupine-based products
- Q Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and products based on molluscs

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request