








Osteria El Patio




Entrantes / Starters

Focaccia "a nuestro estilo" 	6,00 €
(con aceite de oliva E.V. y orégano) Focaccia "our way" (with E.V.O. oil and oregano)	
Focaccia "Pierone" con tomate y aceite de oliva E.V. 	7,00 €
Focaccia "Pierone" with tomato and E.V.O. oil	
Mozzarella de búfala con tomate y aceite de oliva E.V. 	12,00 €
Fresh Buffalo mozzarella with tomatoes and E.V.O. oil	
Carpaccio de ternera con tomates semi dry, gel de albahaca, escamas de queso Grana Padano y aceite de oliva E.V. 	14,50 €
Beef carpaccio with semi-dried tomatoes, basil gel, Grana Padano cheese flakes and E.V.O. oil	
Sopa de marisco con picatostes 	15,00 €
Seafood soup with croutons	
Ensalada de lechuga con queso de cabra, manzana, piñones y uvas pasas 	12,00 €
Lettuce salad with goat cheese, apple, pine nuts, and raisins	
Flan de alcachofas con fondue de grana padano 	14,50 €
Artichoke custard with Grana Padano fondue	

Pasta

Espaguetis con mariscos (15') 	18,50 €
Spaghetti with seafood (15')	
Linguine "alle vongole" (con almejas) con tomate del "Piennolo del Vesuvio D.O.P." (15') 	17,00 €
Linguine "alle vongole" (with clams) with tomato from "Piennolo del Vesuvio D.O.P." (15')	
Tagliatelle con salsa boloñesa (8') 	14,00 €
Tagliatelle with bolognese sauce (8')	
Tortelli 5 quesos con salsa de trufa (8') 	14,50 €
Tortelli 5 cheeses with a hint of truffle oil (8')	
Pennette "all'arrabbiata" (10') 	12,50 €
Pennette "all'arrabbiata" (10')	
Rigatoni alla carbonara (15') 	16,50 €
Rigatoni alla carbonara (15')	
Rigatoni con tomates "datterino rosso" y albahaca (15') 	14,50 €
Rigatoni with "datterino rosso" tomatoes and basil (15')	
Trofie con crema de espárragos y guanciale (10') 	16,00 €
Trofie with asparagus cream and guanciale (10')	
Pasta servida en cesta de pan de pizza 	+3,50 €
Pasta served in a pizza bread basket	

Extra







Patatas fritas / French fries 	3,00 €
Patatas al horno / Oven potatoes	4,00 €
Verduras de temporada / Seasonal vegetables 	5,00 €
Ensalada verde o mixta / Green or mixed salad	5,00 €
Pan / Bread 	p.p. 1,50 €

Para celíacos disponemos de pasta sin gluten.
Si usted tiene alguna alergia, comuníquelo al personal, gracias.












On request gluten free pasta.
Please let staff know of any allergies.

I.V.A. incluido / V.A.T. included

Carne y pescados / Meat & Fish

Jarrete de cordero estofado en vino tinto con patatas al horno y verduras 	25,00 €
Leg of lamb cooked in redwine sauce with oven potatoes and vegetables	
Redondo de ternera cocinado en húmedo al perfume de romero con patatas al horno y verduras 	24,50 €
Eye of round (beef) cooked wet with rosemary aroma, oven potatoes and vegetables	
"Cotoletta Bologna" Escalope de cerdo con queso stracchino, queso grana padano y jamón de Parma con patatas al horno y verduras 	24,50 €
"Cotoletta Bologna" Pork escalope with stracchino and grana padano cheese, Parma ham with oven potatoes and vegetables	
Merluza en costra de patatas con patatas al horno y verduras 	24,50 €
Hake in potato crust with oven potatoes and vegetables	
Filete de Lubina con salsa beurre blanc, patatas al horno y verduras 	25,00 €
Sea Bass fillet with beurre blanc sauce, oven potatoes and vegetables	
Filete de pargo con salsa de cítricos, patatas al horno y verduras 	25,00 €
Snapper fillet with citrus sauce, oven potatoes and vegetables	

Pizza

Margherita 	9,50 €
(tomate, mozzarella, albahaca) (tomato, mozzarella, basil)	
Diavola 	13,00 €
(tomate, mozzarella, salami picante) (tomato, mozzarella, pepperoni)	
4 Formaggi 	14,50 €
(mozzarella, gorgonzola, mascarpone, grana padano) (Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Grana Padano)	
Vegetariana 	14,00 €
(mozzarella, crema de alcachofas, champiñones, patatas) (mozzarella, artichokes cream, mushrooms, potatoes)	
Italia 	16,50 €
(mozzarella, rúcula, jamón de Parma, tomates cherry, grana padano, aceite de oliva) (mozzarella, rocket, Parma ham, cherry tomatoes, grana padano cheese, olive oil)	
Mortadella y Pistacho 	16,50 €
(mozzarella, pesto de pistacho, mortadela, pistacho en trozos) (mozzarella, pistachio pesto, mortadella, pistachio pieces)	
Zio Ugo 	14,50 €
(tomate, mozzarella, salami picante, setas, jamón york) (tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, ham)	
Margherita con mozzarella de búfala 	13,00 €
(tomate, mozzarella de búfala, albahaca, aceite de oliva) Margherita with Buffalo mozzarella (tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil)	
Alfonso 	16,50 €
(mozzarella, crema de brocoli "friarielli", butifarra, queso scamorza ahumado, tarallo napoletano) (mozzarella, "friarielli" broccoli cream, sausage, smoked scamorza cheese, tarallo napoletano)	
Osteria 	16,50 €
(mozzarella, tomate cherry amarillo, queso scamorza ahumado, panceta de cerdo, albahaca) (mozzarella, yellow cherry tomato, smoked scamorza cheese, bacon, basil)	
Calzone 	14,00 €
(tomate, mozzarella, jamón york) (tomato, mozzarella, ham)	

Ingrediente extra: 1,50 € / Extra ingredient: 1,50 €

						
GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS MILK
						
FRUTOS DE CÁSCARA TREE NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	SULFITOS SULPHUR DIOXIDE	ALTRAMUCES LUPIN	MOLÚSCULOS MOLLUSCS