

## P I A T T I F R E D D I

Insalata mista di erbe di campo e fiori  
20€

Puntarelle, straciatella e alici  
24€

Cavolo rosso marinato all'aceto balsamico, avocado e  
cipollotto<sup>(4,7)</sup>  
22€

Mozzarella di bufala D.O.P e pomodori dell'orto<sup>(7)</sup>  
24€

Battuta di fassona, nocciola, granglona e tartufo nero  
40€

Insalata di pollo arrostito con lattuga e parmigiano<sup>(3,7)</sup>  
30€

## P I A T T I C A L D I

Spaghetti al pomodoro e basilico<sup>(1)</sup>  
26€

Malloreddus al ragout<sup>(1,7,9)</sup>  
28€

Mezzo rigatone "Barilla al bronzo" alla pescatora<sup>(1,7)</sup>  
30€

Zuppa di pesce tradizionale<sup>(1,7)</sup>  
35€

Trancio di pescato locale con cavolfiore arrostito e cavoletti di bruxelles<sup>(4,7)</sup>  
45€

Entrecote di Vacca Podolica con purè di patate e verdure di stagione<sup>(7,9)</sup>  
50€

Stracotto di agnello servito con fave e cicorietta e olio al peperone  
crusco<sup>(9)</sup>  
40€

Hamburger con provola affumicata, cetriolini, pomodoro verde e patatine  
fritte<sup>(7)</sup>  
38€

## T O A S T & S A N D W I C H

Petra Segreta Toast<sup>(1,7)</sup>  
24€

Club sandwich tradizionale servito con patatine<sup>(1,3,7)</sup>  
34€

## P I Z Z A

Margherita <sup>(1,7)</sup>  
26€

Bufala e prosciutto di Parma Pio Tosini 30 mesi<sup>(1,7)</sup>  
34€

Marinara con olive taggiasche, origano e alici di Cetara lavorate a mano<sup>(1,4,7)</sup>  
32€

Peretta affumicata, 'nduja e cicoriotta ripassata <sup>(1,7)</sup>  
32€

Pata Negra, stracciatella e pomodorini conditi<sup>(1,7)</sup>  
45€

Fior di latte, pecorino sardo, salsiccia affumicata, miele, noci pecan e  
tartufo<sup>(1,4,7)</sup>  
40€

## D O L C I

Tiramisù <sup>(1,3,7)</sup>  
18€

Torta alle carote, passion fruit ed arancia<sup>(1,3,7)</sup>  
18€

Mousse al cioccolato, banana caramellata e crema al biscotto <sup>(3,7)</sup>  
18€

Gelati e Sorbetti <sup>(7)</sup>  
12€



OSTERIA DEL MIRTO  
BISTROT

PREZZI IVA INCLUSA - COPERTO 5 €

In caso di allergie alimentari vi preghiamo di consultare il personale di sala.  
Il pesce crudo, marinato, affumicato e freddo e le paste fresche ripiene presenti nei  
nostri menù, vengono bonificate ed abbattuti di temperatura a -20 gradi secondo la  
normativa europea vigente (CE853/2004).

Tabella allergeni:

1 Cereali e derivati; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi;  
6 Soia; 7 Latte; 8 Frutto a guscio; 9 Sedano; 10 Senape;  
11 Sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi