

ANTIPASTI

- Berenjena Parmigiana

con Queso Parmigiano & Pomodoro Casero.....

11,75€
- Aubergine Parmigiana

with Parmigiano Cheese & Homemade Tomato
- Capo-rrata

(La mejor Caponata siciliana coronada con nuestra magnífica Burrata di Puglia & Pesto Verde).....

14,00€
- Sicilian Caponata

with Puglia Burrata Injected with Green Pesto
- Burrata Affumicata

con Tartar de Bresaola & Crema de Eneldo.....

12,00€
- Burrata Affumicata

with Bresaola Tartar & Dill Cream
- Burrata de Puglia

con Gazpacho de Tomates Cherry Asados con Toque de Anchoas.....

11,50€
- Puglia Burrata

with Roasted Cherry Tomato Salmorejo and Anchovy Cream
- La “Tavola”

con Jamón de Parma,Mortadela Trufada ,Bresaola, Copa di Parma, Spianata Picante, Finochia,Mozarella di Bufala, Scamorza,Tomate Seco, Alcaparras, Aceitunas

28,50
- Half and Half

with Parma Ham, Truffled Mortadella, Bresaola, Coppa di Parma, Mozzarella di Bufala Sun-Dried Tomato, Scamorza & Sapers
- Vitello Tonato

con su Crema de Atún & Alcaparras.....

15,00€
- Vitello Tonnato

with Tuna Cream & Capers
- Montanara a la carbonara (3 uds.).....

12,00€
- Montanara with Carbonara

Sauce and Guanciale (2 units)
- Carpaccio de Pulpo

con Toques Mediterráneos de Albahaca, Limón & Aceitunas Taggiasca.....

20,50€
- Octopus Carpaccio

with Mediterranean Touches of Basil, Lemon & Taggiasca Olives
- Arancini Sicilianos al Ragù

sobre Crema de Guisante & Espuma de Gorgonzola.....

15,00€
- Sicilian Arancini

with Ragù on Pea Cream and Gorgonzola Cheese Foam

*Servicio de pan 1,60€ / Bread service 1,60€

POSTRES/ DESSERTS

- Tiramisú Artesano Hecho al Momento.....

8,00€
- Artisan tiramisu

Made on the Spot
- Tarta de Padano

Fluida al Horno con Crema de Albahaca & Lima.....

7,50€
- Baked Fluid Padano Tart

with Basil & Lime Cream
- Baba al Limoncello Amalfitano.....

7,50€
- Baba soaked in Amalfi limoncello
- Torrija de Pannetone

con Zabaione al Marsala.....

8,00€
- Pannetone French toast

with Zabaione al Marsala

BONUS

- Extra de Trufa Fresca.....

5,00€
- Fresh Truffle Extra
- Extra de Queso Parmesano.....

2,00€
- Extra Parmesan Cheese
- Extra de Straciatella.....

2,50€
- Extra Straciatella
- Extra de Pesto Verde.....

2,00€
- Extra Green Pesto
- Extra de Embutido.....

2,75€
- Extra Sausage



Carrera del Darro 19, GRANADA
958 04 92 88
reservas@restauranteossobuco.com
www.restauranteossobuco.com

Precios IVA incluido. / Prices VAT included.



Gluten



Leche



Huevo



Pescado



Frutos de Cáscara



Cacahuets



Sulfitos



Mostaza



Sésamo



Apio



Crustáceos



Moluscos



Altramucos



Soja

ENSALADAS / SALADS

Caprese con Coppa con Pomodoro, Mozarella di Bufala DOP, Laminas de Coppa di Parma & Aceite de Pesto Verde..... 14,75€

Caprese Salad with Coppa (Tomato, Mozarella di Bufala (PDO), Slices of Coppa di Parma & green)

Ensalada Ossobucco con Mix de Hojas , Mango, Piña Natural, Aguacate, Nueces, Vinagreta de Miel de Eucalipto & Helado de Parmesano.....16,50€

Ossobuco Salad With Leave Mix,Mango, Pineapple, Avocado, Nuts, Eucalyptus Honey Vinaigrette & Parmesan Ice Cream

Ensalada de Jamón de Parma D.O.P con Mix de Hojas, Uvas Rojas, Gorgonzola D.O.P, Crutones de Pan & Vinagreta de Higos..... 15,00€

Prosciutto di Parma Salad with Leaves Mix, Red Grapes, Gorgonzola Cheese, Croutons & Figs Vinaigrette

Ensalada de Berenjenas con Mix de Hojas, Tomato Seco, Peperoncinos, Chalota, Aceitunas & Scamorza.....14,25€

Aubergine Salad Leaves Mix, Sun-Dried Tomato, Pepperoncini, Shallot, Olives & Scamorza

PINSAS

Bolonia. Base de Focaccia Genovesa,Mortadela Bolonia Trufada IGP, Straciatella,Tomate Cherry, Trufa Fresca Rallada al Momento.....17,25€

Bolonia. Genoese Focaccia, Truffled Mortadella, Straciatella, Cherry Tomato, Fresh Grated Truffle

Napolitana. Anchoas,Pesto de Perejil, Almendras Laminadas , Cherrys Frescos,Orégano & Quesos del Sur de Italia.....15,75€

Neapolitan.Anchovies, Parsley Pesto, Sliced Almonds, Fresh Cherries, Oregano & Southern Italian Cheeses

Milano. Mozarella Fior di Latte, Gorgonzola D.O.P, Straciatella, Scamorza & Parmesano.....16,50€

Milano. Mozarella Fior di Latte, Gorgonzola Cheese, Straciatella, Scamorza & Parmesan Cheese

Calabria-Toscana. Tomato, Spianata Picante, Finocchiona, Cebolla Morada Estofada, Tierra de Aceitunas Negras & Gorgonzola D.O.P..... 16,25€

Calabria-Tuscany. Tomato, Spicy Spianata, Finocchiona, Stewed Red Onion, Black Olive Soil & Gorgonzola D.O.P Cheese

Parma. Tomato, Jamón di Parma D.O.P, Rúcula, Peperoncini, Mozarella Fior di Latte & Lascas de Parmigiano D.O.P.....16,00€

Calabria- Toscana. Tomato, Parma Ham D.O.P, Arugula, Peperoncini, Mozarella Fior di Latte & Parmigiano Chips D.O.P

De La Nonna. Ragú de Ternera estofada 6 horas, Crema de Guisantes, Guanciale Crujiente & Pecorino Romano..... 16,75€

De la Nonna. Veal Ragout Braised 6 Hours, Pea Cream, Crispy Guanciale & Roman Pecorino Cheese

Trento. Speck,Crema de Tartufata,Láminas de Trufa,Ricota de Bufala, Setas & Provola Ahumada..... 15,90€

Trento. Speck, Tartufata Cream, Truffle Slices, Bufala Ricotta, Mushrooms & Smoked Provola

Campania. Tomato,Pesto de Albahaca,Tomate Cherry Confitado, Crujiente de Parmigiano, Limón & Mozarella de Bufala D.O.P.....15,50€

Campania. Tomato, Basil Pesto, Confit Cherry Tomato, Crispy Parmigiano, Lemon & Buffalo Mozarella D.O.P.

Amatriciana. Tomato,Mozarella Fior di Latte,Crema de N'Duja, Guanciale & Pecorino Romano.....16,25€

Amatriciana. Tomato, Mozarella Fior di Latte, N'Duja Cream, Guanciale & Roman Pecorino Cheese

Vegetal. Tomato,Calabacin,Setas, Cebolla,Crema de Rúcula, Berenjena Crunchy,Limón, Tomillo & Mozarella Fior di Latte.....15,25€

Vegetal. Tomato, Zucchini, Mushrooms, Onion, Arugula Cream, Crunchy Eggplant, Lemon, Thyme & Mozarella Fior di Latte

PASTA FRESCA / FRESH PASTA

Spaguetti Carbonara. Servido en Rueda de Pecorino Sardo con la Auténtica Guarnición de la Toscana. Show en Mesa. Min 2 pax.....17,50€

Spaghetti Carbonara. Served on Sardinian Pecorino Cheese Wheel and the Authentic Tuscan Garnish (show cooking). Min 2 pax

Tagliatelle Alfredo. Servido en Rueda de Grana Padano con Lascas de Trufa Fresca. Min 2 pax.....20,50€

Tagliatelle Alfredo. Served on a Grana Padano Wheel with Fresh Truffle Slices. Min 2 pax

Spaguetti Puttanesca. Tomato,Anchoas,Ajo, Crema de Aceitunas, Alcaparras.....15,50€

Spaghetti Puttanesca. Tomato, Anchovies, Garlic, Olive Cream,Capers

Linguini al Limón. Crema de Parmesano con Mudica Atturrata & Botarga de Atun.....14,90€

Linguine Parmeggiano Cheese Cream with Lemon and Mudica Atturrata & Tuna Bottarga

Mezze Maniche Rigato. Crema de Calabaza Asada, Gorgonzola D.O.P & Piñones Tostados.....13,50€

Mezze Maniche Rigato Roasted. Roasted Pumpkin Cream, Gorgonzola D.O.P & Toasted Pine Nuts

Tagliolini Nero con Cremoso de Carabineros, N'Duja Calabresa & Pesto de Albahaca (Ahumado en Mesa).....16,90€

Tagliolini Nero with Creamy Carabineros, Calabrese N'Duja & Smoked Basil Pesto on the Table

Fusili Longo. Crema de Trufa Negra, Setas Salteadas & Avellana Tostada.....14,50€

Fusili Longo. Black Truffle Cream, Sauteed Mushrooms & Toasted Hazelnut

Bucatino Caccio-Pepe. Mantecados con Queso Ragusano D.O.P y Pimienta Negra..... 13,75€

Bucatino. Caccio-Pepe, Buttered with Ragusano D.O.P

Pappardelle. Ragú de Ternera Estofado durante 6 horas, Scamorza & Pecorino Romano.....16,00€

Pappardelle. Beef Ragu Stewed for 6 hours, Scamorza Cheese & Roman Pecorino Cheese

Casarece. Con nuestro Pesto Genovés..... 14,00€

Casarece. With our Homemade Genoese Pesto

Rigatoni a la Sorrentina. Tomato, Ajo, Albahaca & Queso Mozarella..... 13,75€

Sorrentina Rigatoni. Baked Tomato, Garlic, Basil & Mozarella Cheese

Gnocchi Calabrese. Salsa N'Duja Picante & Straciatella..... 14,00€

Gnocchi Calabrese. Gnocchi with N'Duja Spicy Sauce & Straciatella

Gnocchi. Crema de Gorgonzola con Crujiente de Nueces Caramelizadas... 13,25€

Gnocchi. Gorgonzola cream & Caramelized Crunchy Nuts

Lasaña con Auténtica Boloñesa.....14,90€

Lasagna with Authentic Bolognese

Lasaña con Chutney de Pera & Salsa Gorgonzola......15,25€

Lasagna with Pear Chutney Served with Gorgonzola Bechamel

Quadro Rellenos de Trompeta de la Muerte & Queso Fontina. Mantequilla y Salvia.....15,80€

Quadro Stuffed with Death Trumpet and Fontina Cheese with Butter & Sage

Agnolotti. Rellenos de Bacalao & Crema de Pimientos del Piquillo.....16,80€

Agnolotti Stuffed with Cod Cream of Piquillo Peppers

Quadro. Rellenos de Rabo de Toro & Patata con Fondo de Ossobuco.....16,75€

Square Stuffed with Oxtail & Potato with Ossobuco Sauce

PESCADOS / FISH

1/8 de Pulpo al Horno con Concasée de Tomato Asado & Straciatella..... 25,50

1/8 Baked Octopus with Roasted Tomato Concasée & Straciatella

Salmón a la Toscana.....21,50€

Tuscan Style Salmon

CARNES / MEATS

Ossobuco a la Milanese con Polenta & Gremolata.....26,25€

Milanese Ossobuco with Polenta & Gremolata

Carrilleras de Ternera Desmigada en Canelón de Pasta Fresca con Gorgonzola22,75€

Shredded Veal Cheeks in Fresh Pasta Cannelloni with Marsala Wine Sauce

Lingote de Cordero con su Propio Jugo & Verduras Marinadas.....19,75€

Lamb Ingot with its own Juice & Marinated Vegetables

Pollo Rústico Guisado al Estilo "Cazadora" con Setas & Tierra de Aceitunas Taggiasca.....17,50€

Rustic "Cacciatore" Style Chicken Stew with Mushrooms & Taggiasca Olives soil

