

• ANTIPASTI

- **DÚO DE MORTADELA & PARMIGIANO.**
Auténticas mortadelas de Bologna en su versión trufada y clásica & parmigiano..... **8,75€** 🍷 🍷
MORTADELLA AND PARMIGIANO DUO.
Authentic mortadella from Bologna in its truffled and classic version & parmigiano.
- **BERENJENA PARMIGIANA** con queso parmigiano & pomodoro casero..... **10,50€** 🍷
AUBERGINE PARMIGIANA with parmigiano cheese & homemade tomato.
- **BURRATA AFFUMICATA** con canónigos, tomates cherry, confitura de tomate y aceitunas sicilianas..... **11,25€** 🍷 🍷
BURRATA AFFUMICATA with canons, cherry tomatoes, tomato jam and Sicilian olives.
- **BURRATA DI PUGLIA** con tomates confitados & berenjena grillada..... **9,90€** 🍷 🍷
BURRATA DI PUGLIA with confit tomatoes & grilled aubergine.
- **LA "TAVOLA"** con jamón de Parma, mortadela trufada, bresaola, Coppa di Parma, mozzarella di bufala, tomate seco, scamorza y alcaparras..... **21,75€** 🍷 🍷
HALF AND HALF with Parma ham, truffled mortadella, bresaola, Coppa di Parma, mozzarella di bufala, sun-dried tomato, scamorza and capers.
- **DELICIA DE ALCACHOFA** con mortadela trufada & crema de queso fontina (unidad)..... **5,75€** 🍷 🍷
ARTICHOKE with truffled mortadella & fontina cheese cream (1 piece).
- **BRESAOLA EN FINAS LÁMINAS** con rúcula & lascas de parmesano..... **13,50€** 🍷
BRESAOLA IN THIN SLICES with rocket & strips of Parmesan cheese.
- **VITELLO TONNATO** con su crema de atún & alcaparras..... **13,50€** 🍷 🍷 🍷
VITELLO TONNATO with tuna cream & capers.
- **CAPONATA SICILIANA.** Verduras al dente con crema de berenjenas a la llama..... **8,75€** 🍷 🍷
SICILIAN CAPONATA with vegetables "al dente" & grilled aubergine cream.

• POSTRES / DESSERTS

- **TIRAMISÚ** artesano hecho al momento..... **7,90€**
ARTISAN TIRAMISU made on the spot. 🍷 🍷 🍷
- **TARTA CASERA DE GRANA PADANO** con crema de coco y crema de frutos rojos..... **7,00€**
HOMEMADE GRANA PADANO CAKE with coconut cream and red fruits cream. 🍷 🍷
- **CANNOLI SICILIANO** con rema de ricota & toque de chocolate..... **5,50€**
SICILIAN CANNOLI with ricotta cream & chocolat touch. 🍷 🍷 🍷
- **LEMON PIE** con crumble & espuma de mascarpone. **7,00€**
LEMON PIE with crumble & mascarpone foam. 🍷 🍷 🍷 🍷
- **NUTELA POP** Helado de nocciola con palomitas crunch sobre crema de limón y pastel de coco..... **8,00€**
NOCCIOLA ICE CREAM with crunch popcorn on lemon cream and coconut cake. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



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

Precios IVA incluido. / Prices VAT included.



OSSOBUCCO
• RISTORANTE •

• ENSALADAS / SALADS

- **CAPRESE CON COPPA.** Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, láminas de Coppa di Parma & aceite de pesto verde..... **14,50€** 🍷🍴🍴
- **CAPRESE SALAD WITH COPPA.** Tomato, mozzarella di bufala (PDO), slices of Coppa di Parma & green pesto olive oil.
- **CAPO RRATA.** La mejor caponata siciliana coronada con nuestra magnífica burrata di Puglia inyectada con pesto verde... **14,00€** 🍷🍴🍴
- **SICILIAN CAPONATA** with puglia burrata injected with green pesto.
- **ENSALADA DE JAMÓN DE PARMA** con mix de hojas, uvas rojas, gorgonzola, crutones de pan & vinagreta de higos..... **14,25€** 🍷🍴🍴
- **PROSCIUTTO DI PARMA SALAD** with leaves mix, red grapes, gorgonzola cheese, croutons & fig vinaigrette.
- **ENSALADA DE BERENJENAS.** Mix de hojas, tomate seco, peperoncinos, chalota, aceitunas & scamorza..... **13,50€** 🍷🍴
- **AUBERGINE SALAD.** Leaves mix, dry tomato, pepperoncini, shallot, olives & scamorza cheese.

• PINSAS

- **BOLONIA.** Tomate, mortadela de Bologna, straciatella, crujiente de pistachos & tartufata..... **13,75€** 🍷🍴🍴
- **BOLOGNA.** Tomato, mortadella from Bologna, straciatella, tartufata & crunchy pistachio.
- **TRENTO.** Tomato, speck, champiñones, mozzarella fior di latte & parmigiano..... **15,00€** 🍷🍴🍴
- **TRENTO.** Tomato, speck, mushrooms, mozzarella fior di latte & parmigiano.
- **ROMA.** Calabaza, alcachofas, panceta arrotolata, pecorino & tomate seco..... **16,50€** 🍷🍴🍴
- **ROME.** Pumpkin, pecorino cheese, artichokes, pancetta arrotolata & sun-dried tomato.
- **MILANO.** Mozzarella fior di latte, gorgonzola, straciatella, scamorza & parmesano..... **16,00€** 🍷🍴🍴
- **MILANO.** Mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, straciatella, scamorza & parmesan cheese.
- **PARMA.** Tomate, jamón di Parma, rúcula, mozzarella fior di latte & peperoncino..... **15,00€** 🍷🍴🍴
- **PARMA.** Tomato, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma, rocket & pepperoncini.
- **GENOA.** Prosciutto cotto, pecorino, aceitunas negras, tomate cherry & pesto verde..... **13,90€** 🍷🍴🍴🍴
- **GENOA.** Prosciutto cotto, pecorino cheese, cherry tomato, green pesto & black olives.

- **AMATRICIANA.** Tomate, mozzarella fior di latte, cebolla, guanciale & pecorino sardo..... **15,25€** 🍷🍴🍴
- **AMATRICIANA.** Tomato, mozzarella fior di latte, onion slices, guancial & pecorino cheese.
- **VEGETAL.** Tomate, alcachofa, calabacín, champiñón, cebolla & mozzarella fior di latte..... **17,50€** 🍷🍴🍴
- **VEGETAL** Tomato, artichokes, zucchini, mushroom, onion and mozzarella fior di latte.

• PASTA FRESCA / FRESH PASTA

- **SPAGHETTI CARBONARA (en mesa).** Servido en rueda de pecorino sardo con la auténtica guarnición de la Toscana. Show en mesa. Mín. 2 pax..... **17,00€** 🍷🍴🍴
- **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. Mín. 2 pax.... **20,50€** 🍷🍴🍴
- **TAGLIATELLE ALFREDO.** Served on a Grana Padano wheel with fresh truffle slices. Min. 2 pax.
- **PAPPARDELLE.** Crema tartufata, setas & avellanas tostadas..... **13,25€** 🍷🍴🍴🍴
- **PAPPARDELLE** with truffled cream, mushrooms & toasted hazelnuts.
- **RIGATONI AL FORNO.** Tomate, champiñones, pepperoni & parmigiano..... **13,75€** 🍷🍴🍴
- **RIGATONI AL FORNO.** Tomato, mushrooms, pepperoni & parmigiano.
- **CASARECCE.** Nuestro pesto genovese..... **13,50€** 🍷🍴🍴🍴
- **CASARECCE.** Our homemade Genovese pesto.
- **GNOCCHI CALABRESE** con salsa 'nduja picante & straciatella..... **13,50€** 🍷🍴
- **CALABRIAN GNOCCHI** with 'nduja spicy sauce & straciatella.
- **GNOCCHI.** Crema de gorgonzola con crujiente de nueces caramelizadas..... **13,00€** 🍷🍴🍴
- **GNOCCHI.** Gorgonzola cream and caramelized crunchy nuts.
- **CANELONI.** Espinacas & ricota..... **13,50€** 🍷🍴🍴
- **CANELONI.** Spinach & ricotta.
- **LASAÑA** con auténtica bolognesa..... **13,75€** 🍷🍴🍴🍴
- **LASAGNA** with authentic bolognese.

- **LASAÑA** con chutney de pera y salsa gorgonzola..... **13,00€** 🍷🍴🍴
- **LASAGNA** with pear chutney served with gorgonzola bechamel.
- **QUADRO** rellenos de trompeta de la muerte y queso fontina con mantequilla y salvia..... **15,50€** 🍷🍴🍴
- **QUADRO** stuffed with death trumpet and fontina cheese with butter and sage.
- **CAPELLACIO** rellenos de vieiras y gambas con bechamel de marisco..... **17,50€** 🍷🍴🍴🍴
- **CAPELLACIO** stuffed with scallops and prawns with seafood bechamel.
- **RAVIOLO** rellenos de ternera estofada con salsa napolitana..... **16,25€** 🍷🍴🍴
- **RAVIOLO** stuffed with stewed beef with Napolitan sauce.

• PESCADOS / FISH

- **LOMO DE BACALAO** con crema de coliflor & pisto de aceitunas..... **19,50€** 🍷🍴🍴
- **COD LOIN** with coliflower cream & olives tapenade.
- **OSSOBUCO** de atún rojo & salmorejo de piparras..... **24,00€** 🍷🍴🍴🍴
- **RED TUNA OSSOBUCO** & piparra salmorejo.
- **RAPE MARINADO** con cous cous de menta & cremoso de guisante..... **23,00€** 🍷🍴🍴
- **MARINATED MONKFISH** with mint cous cous & cream peas..

• CARNES / MEATS

- **OSSOBUCO** a la milanesa con polenta & gremolata.. **24,00€** 🍷🍴
- **MILANESE OSSOBUCO** with polenta & gremolata.
- **PORCHETTA** con salsa de naranja..... **15,50€** 🍷
- **PORCHETTA** with orange sauce.
- **POLLO A LA CAZADORA**..... **14,75€** 🍷
- **CHICKEN IN HUNTER STYLE.**
- **CARRILLERAS DE TERNERA** con vino Marsala y cous cous..... **19,50€** 🍷
- **COW CHEEKS** with Marsala wine and cous cous.

*Pan y servicio 1,50€ / Bread and service 1,50€