

ANTIPASTI

- Berenjena Parmigiana**
con Queso Parmigiano & Pomodoro Casero.....11,25€ 🍷
- Aubergine Parmigiana**
with Parmigiano Cheese & Homemade Tomato
- Burrata Affumicata** con Canónigos, Tomates Cherry,
Confitura de Tomate y Aceituna Siciliana.....11,75€ 🍷
- Burrata Affumicata**
with Canons, Cherry Tomatoes, Tomato Jam & Sicilian Olives
- 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 de Puglia & Tartar de Atún Rojo**.....24,00 🍷🍴🍴
- Puglia Burrata with Red Tuna Tartare**
- La "Tavola"** con Jamon de Parma, Mortadela Trufada, Bresaola,
Coppa di Parma, Spianata Picante, Finocchiona, Mozzarella di Bufala,
Scamorza, Tomato 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.....14,75€ 🍷🍴
- Vitello Tonnato** with Tuna Cream & Capers
- Bresaola en Finas Láminas**
con Rúcula & Lascas de Parmesano.....13,50€ 🍷🍴
- Bresaola in Thin Slices**
with Rocket & Strips of Parmesan Cheese
- Caponata Siliciana** Verduras al Dente
con Crema de Berenjenas a la Llama.....9,25€ 🍷🍴
- Sicilian Caponata**
with Vegetables "al dente" & Grilled Aubergine Cream

*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 Casera de Grana Padano** con Crema de Coco y
Crema Frutos Rojos.....7,25€ 🍷🍴
- Homenade Grana Padano Cake** with Coconut Cream and
Red Fruits Cream
- Trío de Cannoli** (Clasico Nocciola & Pistacho).....8,50€ 🍷🍴🍴🍴
- Cannoli Trio** (Classic, Nocciola & Pistachio)
- Lemon Pie** con Crumble & Espuma de Mascarpone.....7,75€ 🍷🍴🍴
- Lemon Pie** with Crumble & Mascarpone Foam
- Nutela Pop.** Helado de Nociola con Palomitas Crunch
sobre Crema de Limón y Pastel de Coco.....8,50€ 🍷🍴🍴🍴
- Nocciola Ice Cream** with Crunch Popcorn on Lemon Cream
and Coconut Cake

BONUS

- Extra de Trufa Fresca**.....5,00€
Fresh Truffle Extra
- Extra de Queso Parmesano**.....2,00€
Extra Parmesan Cheese
- Extra de Straciatella**.....2,00€
Extra Straciatella
- Extra de Pesto Verde**.....1,50€
Extra Green Pesto
- Extra de Embutido**.....2,50€
Extra Sausage



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).....14,75€ 🍷🍴

Caprese Salad with Coppa (Tomato, Mozzarella 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 con Mix de Hojas, Uvas Rojas, Gorgonzola, Crutones de Pan & Vinagreta de Higos.....14,50€ 🍷🍴🍷

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

Ensalada de Berenjenas Mix de Hojas, Tomate Seco, Peperoncinos, Chalota, Aceitunas & Scamorza.....14,00€ 🍷🍴

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

PINSAS

Bolonia. Base de Focaccia Genovesa, Mortadela Bolonia Trufada IGP, Stracciatella, Tomato Cherry, Trufa Fresca rallada al momento.....17,00€ 🍷🍴

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

Trento. Tomato, Speck, Champiñones, Mozzarella Fior di Latte & Provola Ahumada.....15,00€ 🍷🍴

Trento. Tomato, Speck, Mozzarella Fior di Latte & Smoked Provola

Roma. Calabaza, Alcachofas, Panceta Arrotolata, Pecorino & Tomato Seco.....16,50€ 🍷🍴

Rome. Pumpkin, Pecorino Cheese, Artichokes, Pancetta Arrotolata & Sun-Dried Tomato

Milano. Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Stracciatella, Scamorza & Parmesano.....16,25€ 🍷🍴

Milano. Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola Cheese, Stracciatella, Scamorza & Parmesan Cheese

Calabria- Toscana. Tomato, Spianata Picante, Finocchiona, Aceitunas Sicilianas & Gorgonzola.....16,25€ 🍷🍴

Calabria- Toscana. Tomato, Spicy Spianata, Finocchiona, Sicilian Olives & Gorgonzola

Parma. Tomato, Jamón di Parma, Rúcula, Mozzarella Fior di Latte & Peperoncino.....15,75€ 🍷🍴

Parma. Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto di Parma, Rocket & Pepperoncini

Genoa. Crema de Alcachofas, Polvo de Aceitunas Negras, Prosciutto Cotto, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.....16,50€ 🍷🍴🍷

Genoa. Artichokes Cream, Black Olives Podwer, Prosciutto Cotto, Mozzarella di Bufala Campana P.O.D

Amatriciana. Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Cebolla, Guanciale & Pecorino Sardo.....16,00€ 🍷🍴

Amatriciana. Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Onion Slices, Guancial & Pecorino Cheese

Vegetal. Tomato, Alcachofa, Calabacín, Champiñón, Cebolla & Mozzarella Fior di Latte.....15,50€ 🍷🍴

Vegetal. Tomato, Artichokes, Zucchini, Mushroom, Onion & Mozzarella 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

Pappardelle. Crema Tartufata, Setas & Avellanas Tostadas.....14,00€ 🍷🍴🍷

Pappardelle with Truffled Cream, Mushrooms & Toasted Hazelnuts

Rigatoni con Ragú de Ternera & Espuma de Pecorino.....15,50€ 🍷🍴🍷

Rigatoni with Beef Ragú and Pecorino Foam

Ziti con Crema de Calabaza, Gorgonzola D.O.P, Crujiente de Speck & Castelmagno.....15,00€ 🍷🍴🍷

Ziti with Pumpkin Cream, Gorgonzola D.O.P, Crunchy from Speck & Castelmagno Cheese

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

Bucatini Cacio e Pepe, mantecados con Queso Ragusano D.O.P y Pimienta Negra.....13,50€ 🍷🍴🍷

Bucatini Cacio e Pepe, Buttered with Ragusano D.O.P Cheese & Black Pepper

Casarece. Con nuestro Pesto Genovés.....13,80€ 🍷🍴🍷

Casarece. With our Homemade Genoese Pesto

Gnocchi Calabrese. Salsa N'Duja Picanta & Stracciatella.....14,00€ 🍷🍴🍷

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

Gnocchi. Crema de Gorgonzola con Crujiente de Nueces Caramelizadas...13,00€ 🍷🍴🍷

Gnocchi. Gorgonzola cream & Caramelized Crunchy Nuts

Lasaña con Auténtica Boloñesa.....14,25€ 🍷🍴🍷🍷

Lasagna with Authentic Bolognese

Lasaña con Chutney de Pera & Salsa Gorgonzola.....14,50€ 🍷🍴🍷🍷

Lasagna with Pear Chutney Served with Gorgonzola Bechamel

Quadro Rellenos de Trompeta de la Muerte & Queso Fontina. Mantequilla y Salvia.....15,75€ 🍷🍴🍷

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

Cappellaccio Rellenos de Vieiras & Gambas. Bechamel de Marisco.....18,50€ 🍷🍴🍷🍷🍷

Cappellaccio Stuffed with Scallops and Prawns with Seafood Bechamel

Raviolo Rellenos de Ternera Estofada. Salsa Napolitana.....16,50€ 🍷🍴🍷

Raviolo Stuffed with Stewed Beef with Napolitan Sauce

PESCADOS / FISH

Bacalao a la Livornesa.....23,50€ 🍷🍴

Livornaise Cod

Merluza a la Capuchina.....16,50€ 🍷🍴🍷

Capuchina Hake

Salmón a la Toscana.....20,50€ 🍷🍴

Tuscan Style Salmon

CARNES / MEATS

Ossobuco a la Milanese con Polenta & Gremolata.....26,00€ 🍷🍴

Milanese Ossobuco with Polenta & Gremolata

Carrilleras de Ternera con Cous Cous.....25,50€ 🍷🍴

Cow Cheeks with Cous Cous

Porchetta con Salsa de Naranja.....20,00€

Porchetta with Orange Sauce

Pollo a la Cazadora.....16,75€ 🍷🍴

Chicken in Hunter Style