



MANDOLARA

Per passione dal 2011

Osteria

CARNE E PESCE ALLA GRIGLIA

BEVANDE / BIRRA SPINA

Bibite lattina	0.33	e 3.50
Acqua "Stepline " naturale	0.75	e 3,50
Acqua "Stepline" gas	0,75	e 3.50

Birra piccola spina	0,20	e 3,50
Birra media spina	0,40	e 6,50
Birra litro spina	1lt	e 13,00

SPRITZ APEROL/CAMPARI/HUGO'

Spritz aperol /campari/hugo'	e 7,00
------------------------------	--------

GIN TONIC

e 12

Gin Tonic Premium+Tonica
Hendricks/GinMare/Malfy

BIRRE IN BOTTIGLIA

Augustinner	0.50cl	e7,00
Weiss Bier	0.50cl	e6,00
Ichnusa non filtrata	0,50cl	e7,00
Corona	0,33cl	e5,00

VINO ALLA SPINA FRIZZANTE BIANCO / ROSSO

1L	e 15,00
1/2 L	e8,00
1/4 L	e5,00
coperto / cover charge/ gedeck	e3,60

CAFFE' & LIQUORI

Caffe'	e2.00
Caffe corretto	e2,50
Caffe decaffeinato	e2,00
Cappucino	e3.50
Amari	e5.00
Whiskey invecchiato	e7,00
Rum Zacapa 23	e9,00
Grappa	e5,00
Grappa speciale	e7,00
Grappa all'amarone	€8,00

ANTIPASTI CARNE / MEAT APPETIZERS/ FLEISCH-VORSPEISEN

Tartare di manzo condito	euro 14,90
(uovo,scalogno,prezzemolo,capperi,senape) (egg, shallots, parsley, capers, mustard)	
Grand antipasto dello chef (per 2 pers) /Chefs Grand appetizers	euro 22,00
(Bruschetta mediterranea,gnocco fritto,crudo,speck,soppressa,bresaola)	
(Bruschetta in mediterranean style,fried dumpling,and cold cuts)	
Der Küchenchef's großartige Vorspeise (für 2 Personen)	
Bruschetta mediterranea	euro 8,00
Mediterranean Bruschetta	
Caprese di burrata pugliese	euro 9,00
Caprese with burrata cheese and tomato,oregano	
Antipasto all'italiana (crudo,speck,soppressa,giardiniera)	euro 15,00
Cold cuts with marinated vegetables	
Italienische Vorspeise mit rohem Fleisch, Speck, Soppressa und Gärtner rundet	

ANTIPASTI PESCE * / FISH APPETIZERS/ FISCH VORPSEISE

* ALCUNI ELEMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI /* SOME ITEMS MAY BE FROZEN AT THE ORIGIN /* EINIGE ARTIKEL KÖNNEN AM URSPRUNG EINGEFROREN SEIN

IL CRUDO SU MISURA MINIMO 3 PEZZI A SCELTA....

Crea il tuo plateau ideale selezionando i pesci e i crostacei che preferisci dal nostro banco del fresco.

"Bespoke Raw Seafood Create your ideal plateau by selecting your favorite fish and shellfish from our fresh seafood display.

Minimum of 3 items of your choice"

Ostriche LE KYS al pz / Ostriche GILLARDEAU al pz/Gambero rosso Mazara del Vallo al pz/Scampo al pz

Oyster per piece/ Raw Red shrimp Sicily per piece/raw scampi per piece

euro 4,50 /5,00 /5,00/4,00

Gran mare (per 2)/ Sea plate (for 2)/Meeresfruchteplatte(für 2 Personen)	euro 39,00
(anchovies,shrimps cocktail,marinated salmon,scallop au gratin,sea food salad)	
(Acciughe Cantabrico ,cocktail di gamb,salmone marinato,capesante gratinate,insalata di mare)	
(Sardellen Cantabria, Lachs, gratinierte Jakobsmuscheln,cocktail garnelen,sea food salad)	
Tartare di tonno con salsa di passion fruit alla menta	euro 24,00
Tuna tartar and passion fruit and mint flavour	
Thunfisch-Tartar mit Passionsfrucht-Minz-Sauce	
Tartare di salmone	euro 23,00
Salmon raw tartar	
Lachs tartar	
Pepata di cozze con crostini di pane	euro 17,00
Peppered mussels in marinara style and croutons	
Pepata von Muscheln mit Croutons	
Capesante gratinate alla veneziana	euro 19,00
Scallops au gratin in venice style	
Jakobsmuscheln nach venezianischer Art gratiniert	
Carpaccio di salmone marinato in caprese di burrata pugliese	euro 18,00
Smokes salmon carpacio and Apuglia style caprese	
Carpaccio vom geräucherten Lachs in Caprese mit apulischer Burrata	
Insalata di mare,pomodori,olive	euro 17,00
Seafood salad with cherry tomatoes, olives	
Meeresfrüchtesalat mit Kirschtomaten, Oliven	

PRIMI PIATTI CARNE/ MEAT PASTA/ FLEISCH PASTA

Paccheri con pesto alla genovese, pomodorini e burrata fine cottura	euro 15,00
Paccheri big pasta with basil pesto sauce, cherish tomatoes and burrata creamy cheese	
Paccheri mit Genueser Sauce, Kirschtomaten und Burrata-Käse, durchgegart.	
Fettucine al ragu' d'anatra	euro 15,00
Fettucine noodles with duck breast sauce	
Entenragout mit Fettucine	
Fettucine ai porcini e punte di filetto black angus	euro 17,00
Fettucine with porcini mushrooms and black angus fillet tips	
Fettucine mit Steinpilzen und Black-Angus-Filetspitzen	
Fettucine al tartufo	euro 16,00
Fettucine noodles with summer truffle	
Fettucine noodeln mit Trüffel	
Bigoli cacio e pepe	euro 13,00
Bigoli noodles with pepa & caccio cheese	
Wildpfeffer und caccio kase Bigoli	

PRIMI PIATTI PESCE/ FISH PASTA

Spaghetti allo scoglio	euro 21,00
Spaghetti with sea food	
Spaghetti mit Meeresfrüchten	
Paccheri in sughetto di San Pietro con melanzane e pomodorini	euro 20,00
Paccheri in John Dory sauce with aubergines and cherry tomatoes	
Paccheri in Petersfischsauce mit Auberginen und Kirschtomaten	
Spaghetti alle vongole veraci	euro 19,00
Spaghetti with clams	
Spaghetti mit muscheln	
Fettucine salmone e panna	euro 16,00
Fettucine noodles with salmon and cream	
Fettucine -lachs und sahn	
Fettucine gamberetti, zucchini e tartufo	euro 20,00
Fettucine with shrimp, courgettes and truffle	
Fettucine mit Garnelen, Zucchini und Trüffel	

SECONDI PESCE / MAIN FISH/ ZWEITE GÄNGE FISC

Branzino alla griglia con verdure di stagione grigliate

euro 19,00

Grilled sea bass with vegetables

Grill bass mit grillgemüse

Filetto di tonno scottato con cipolle di Tropea in agrodolce

euro 24,00

Sauteed tuna fillet

überbrühtes Thunfischfilet

Fritto misto di pesce

euro 22,00

Mixed fried fish

Gemischte frittierte Speisen

Grigliata mista (gamberone,salmone,capesante,branzino,tonno)

euro 30,00

Mixed grilled fish(prawn,salmon,scallop,seabass,tuna)

Gemischter grill fish

Grigliata mista della casa (per 2 pers)

euro 59,00

(gamberoni,salmone,capesante,polpo,spada,tonno,branzino)

Home Mixed grilled fish (for 2 persons)

(prawn,salmon,scallop,octopus,swordfish,tuna,seabass)

Gemischter hausgrill fisch

Salmone alla griglia con spinaci

euro 22,00

Grilled Salmon with sauteed spinach

Gegrillter Lachs mit Spinat

Pesce Spada alla griglia con patate

euro 23,00

Grilled Sword fish with baked potatoes

Gegrillter Swordfish mit kartoffeln

Polpo arrosito sul letto di patate,pomodori secchi al profumo di timo

euro 22,00

Grilled octopus,steamed potatoes,dried sun tomatoes with thym flavour

Gegrillter Oktopus auf einem Kartoffelbett, getrocknete Tomaten mit Thymianduft

SECONDI CARNE/ MAIN MEAT/ZWEITE GÄNGE FLEISCH

Costata di manzo alla griglia 500gr

euro 25,00

Ribeye steak / Gegrilltes Ribeye-Steak 500gr

Fiorentina alla griglia 1100gr circa (Su prenotazione)

all'etto euro 7,50

T-Bone steak / Gegrilltes Florentiner-Steak 1000gr

Tagliata di manzo black angus con contorno a scelta

euro 22,00

Angus sliced beef with dish of the day/Geschnittenes Rindfleisch mit Beilage

Tagliata di manzo black angus con cipolle in agrodolce e pecorino

euro 22,00

Sliced beef with sweet and sour onions and pecorino cheese

Costine di maiale con patate

euro 15,00

Schweinerippchen mit Kartoffeln/Pork ribs with potatoes

Cotoletta alla milanese

euro 14,00

Milanese schnitzel / Wiener schnitzel

PASTA PER BAMBINI / PASTA FOR KIDS / PASTA FÜR DIE KLEINEN

Tortellini di carne al pomodoro/ panna prosciutto	euro 12,00
Meat tortellini with tomato / ham and cream	
Tortellini mit Fleisch in Tomaten / Schinken-Creme.	euro 15,00
Fettucine panna salmone	
Fettucine noodles with salmon and cream	
Fettuccine mit Lachscreme.	euro 13,00
Hamburger con patatine fritte	
Burger with french fries /Burger mit pommes	

CONTORNI / DISHES/ BEILAGE

Insalata mista-Mix salad-Gemischter salat	euro 6,50
Patate al forno / Patatine fritte-- Baked potatoes/French fries	euro 6,50
Offenkartoffeln/Pommes	
Verdure grigliate--Grilles vegetables--Grillgemüse	euro 6,50
Spinaci saltati--Sauteed spinach--Sautierter spinat	euro 6,50

PIZZA GOURMET

Ischia	euro 14,90
Mozzarella di bufala,pomodorini,basilico	
Pizzfish	euro 20,00
Burrata,pomodorini,tagliata di tonno fresco	
Parma	euro 16,00
Mozzarella di bufala,pomodorini,crudo di Parma 21 mesi	

INSALATONE/ BIG SALADES

Mandolara.....	euro 15,00
insalata verde,pomodoro,burrata,bresaola,scaglie di grana,olive	
green salad,tomato,burrata cheese,ham,parmesan,olives	
Estiva.....	euro 13,00
insalata mista,burrata,tonno,olive,mais	
mix salad,burrata cheese,tuna,olives,sweet corn	
Greca.....	euro 15,00
Insalata verde,olive,pollo,feta greca,salsa tzaziki,crostini di pane	
green salad,olives,chicken.feta cheese,tzatziki sauce,croutons	

DESSERTS & FRUTTA

Tartufo bianco / nero ---Black / White Truffle Parfait	euro 6,00
Semifreddo all'amaretto--- Amaretto Parfait	euro 6,50
Semifreddo al pistacchio--Pistachio Parfait	euro 7,00
Panna cotta vari gusti / cioccolato/frutti di bosco/ caramello Cooked cream with : chocolate / berries / caramel	euro 6,00
Carpaccio d'ananas con gelato artigianale---Pineapple and icecream	euro 6,00
Crema al mascarpone con frutti di bosco freschi--Mascarpone cream,berries	euro 7,00
Salame al cioccolato--Chocolat salami	euro 6,00
Coppa di yogurt e frutti di bosco freschi--Yogurt and berries	euro 6,00
Tiramisu'--Home made Tiramisu'	euro 6,00
Sorbetto al limone--Lemon sorbet	euro 3,90
Sorbetto della casa--House sorbet	euro 4,50
Coppa di gelato artigianale (puoi scegliere i gusti)(3 gusti)--Icecream	euro 6,00
Pallina di gelato artigianale--1 Ball of icecream	euro 2,50
Tortino al cioccolato con crema al mascarpone--Chocolat cake,mascarpone	euro 7,50
Torta meringata al cioccolato--Meringue chocolat cake	euro 6,00
Cheese cake fredda ai frutti di bosco--No Bake berry cheesecake	euro 7,50

MANDOLARA
Per passione dal 2011
Osteria

I 14 PRINCIPALI ALLERGENI ALIMENTARI



ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE

MANDOLARA

Osteria

Per passione dal 2011
osteriamandolara.com