

Las osterias son conocidas por su ambiente acogedor y familiar, donde los clientes pueden sentirse como en casa mientras saborean la verdadera cocina italiana.

Queremos destacar la *Osteria Nonna Nadia* como un espacio que respeta los sabores tradicionales de Italia utilizando técnicas y productos originales de la gastronomía italiana con el sello de nuestra querida Nonna.



*Nonna
Nadia.*

Antipasti Freddi

Bruschetta

Tomate fresco con mozzarella fior di latte, ajo, aceite de oliva extra virgen, albahaca y sal. Servido sobre pan campesino de masa madre.
RD\$395

Focaccia di Burrata e Acciuga Affumicata

Burrata con anchoas, coulis de pera y aceite de oliva Centonze. Servido con focaccia de masa madre.
RD\$795

Tartare di Manzo

Tartar de filete de tenderloin de res Double R Ranch Signature con alcaparras, yema de huevo curada en soya y lluvia de Parmigiano-Reggiano.
RD\$795

Carpaccio di Manzo

Carpaccio de tenderloin Double R Ranch Signature con rúcula, laminas de hongos frescos, alcaparras, reducción de vinagre balsámico y lazcas de Parmigiano-Reggiano con sal trufada.
RD\$895

Carpaccio di Polpo

Carpaccio de pulpo con pimenton ahumado, jugo de lima, rayadura de lima, aceite de perejil y aceite de oliva extra virgen.
RD\$795

Melanzane Sott'Olivo

Servido con pan de masa madre.
RD\$395

Piatto di Antipasti

Variedad de embutidos, queso parmeggiano y pan de la casa.
RD\$995

Insalata di Burrata

Burrata servida sobre un nido de rúcula al pesto con tomates rostizado, prosciutto San Danielle, reducción de vinagre balsámico y polvo de pistaccio.
RD\$895

Insalata Caprese

Carpaccio de tomate fresco, mozzarella fior di latte, aceite frío de albahaca, reducción de vinagre balsámico y pesto.
RD\$595

Antipasti Caldi

Involtini

Rollos de berenjena y zucchini asados, rellenos de queso rulo de cabra y queso mozzarella. Servidos en salsa pomodoro con pesto y queso Parmigiano-Reggiano gratinado.
RD\$595

Salsiccia e Funghi

Salchicha italiana artesanal al vino blanco con hongos porcini y alcachofas rostizadas.
RD\$645

Melanzane a la Parmigiana

RD\$595

Calamaretti Fritti

Chipiriones empanizados fritos con alioli y salsa arrabiatta.
RD\$650

Calamaretti al Nero di Sepia

Chipiriones en su tinta al ajillo con vino blanco y perejil.
RD\$860

Crema di Zucca

Crema de auyama rostizada con aceite de oliva extra virgen y lluvia de parmesano. Servida con pan campesino de masa madre.
RD\$495

Mozzarella al Forno

Con salsa pomodoro. Servida con pan campesino de masa madre.
RD\$565

Crema di Cavolfiore al Tartufo

Crema de coliflor rostizado a la brasa con trufas negras, parmiggiano reggiano, aceite de oliva extra virgen y alcachofas fritas.
RD\$795

*precios no incluyen impuestos



Primi Piatti

Risotto di Funghi Porcini e Salciccia
Risotto de hongos porcini con salchicha italiana artesanal, queso parmesano y aceite de oliva extra virgen.
RD\$815

Risotto Nero
Risotto de chipirones en su tinta con pulpo y almejas al vino con ajo, perejil y aceite de oliva extra virgen.
RD\$1,095

Risotto di Gamberi
Risotto de camarones de Sánchez al ajo y perejil con vino blanco, bisque de camarones, queso parmesano y aceite de oliva extra virgen.
RD\$1,195

Lasagna Bolognese
RD\$795

Gnocchetti Tostati
Gnocchi de auyama tostado con guanciale, queso gorgonzola y almendras tastadas.
RD\$695

Gnocchetti al Forno
Gnocchi de papa tostado en salsa amatriciana. Gratinado al horno de brasa con mozzarella fresca, pecorino romano y Parmigiano-Reggiano.
RD\$795

Fetuccine Alla Vongole
fetuccine con almejas al ajo, perejil y vino blanco.
RD\$1,050

Linguini ai Gamberi
Linguini con camarones de Sánchez salteados en ajo, perejil, tomates cherry, vino blanco y peperoncino. Servidos en su propio jugo.
RD\$1,095

Pappardelle Carbonara
RD\$750

Spaghettoni Cacio e Pepe
RD\$695

Strozzapreti alla Bolognese
RD\$795

Rigattoni
Al pomodoro fresco y burrata con aceite frío de albahaca y aceite de oliva extra virgen.
RD\$645

Secondi Piatti

Pollo Marsala
Pechuga de pollo marinada por 24hrs, cocida a la brasa. Servida sobre polenta en una salsa de hongos portobello y porcini al vino Marsala.
RD\$995

Stracetti di Fileto di Manzo
Trozos de filete de res aromatizados con romero y tomillo; salteados con ajo, tomates cherry y vino blanco. Acompañados de vignarola.
RD\$1,095

Tagliatta di Fileto di Manzo
Tenderloin de res fresco cocido a la brasa. Servido sobre nido de rúcula con mojo italiano y queso parmesano.
RD\$1,450
(Precio por lbs)

Striploin Angus
Striploin Double R Ranch Signature wet aged 25 días cocido a la brasa.
RD\$2,200
(Precio por lbs)

Costolette d'Agnello
Chuletitillas de Cordero Ovation marinadas con tomillo, romero y menta a la brasa. Acompañadas de papas al mojo italiano.
RD\$2,990

Branzino al Forno
con vegetales a la parrilla.
RD\$1,700
(Precio por lbs)

Branzino e Vongole al limone
Filete de branzino empanado al sarten aromatizado con ajo, romero y salvia. Servido con una salsa de almejas al vino blanco Pinot Griggio, rayadura de limón amarillo y jugo de limón amarillo.
RD\$1,995

Polpo alla Griglia
Tentáculos de pulpo gallego cocido a la brasa. Acompañado de papas salteadas al burro e salvia, cebollas confitadas y queso parmesano.
RD\$1,495

Vongole alla Pescatore
Almejas japónicas y almejas blancas del Pacífico salteadas con ajo, perejil, peperoncino y vino blanco. Acompañadas de pan campesino de masa madre.
RD\$1,395

**precios no incluyen impuestos*



Pizza

al forno

Margherita

RD\$595

Margherita e Burrata

RD\$795

Don Carleone

Pomodoro, saliccia picante, pesto
y parmigiano-reggiano.

RD\$695

Prosciutto e Rúcula

Margherita con rúcula, prosciutto, parmigiano-reggiano
y reducción de vinagre balsámico.

RD\$895

Pancetta, Ajo e Prezzemolo

Margherita con pancetta, ajo y perejil.

RD\$645

Salame Picante e Miele

RD\$645

Bianca

Bechamel, guanciale, cebolla, queso de cabra
y mermelada de higos.

RD\$750

Pizza al Contadino

Bechamel, saliccia, funghi porcini y alcachofas.

RD\$695

Pizza funghi porcini, gorgonzola e pancetta.

RD\$775

Focaccia con mortadella, burrata y pistacchio.

RD\$895

Dolce

Tiramisú

RD\$450

Panna Cotta di Basilico

Servida con frutos del bosque.

RD\$550

Crostata di Limone

Pie de limón con coulis de mango
y merengue italiano flameado.

RD\$495

Crostata di Frutti di Bosco

Pie relleno de crème diplomate y
coulis de frutas del bosque.
Servido y decorado con frutas del
bosque.

RD\$695

Gelato

Vainilla, coco, avellana,
stracciatella, pistaccio,
chocolate ó sorbete de fresa.

RD\$250

Flan di Cocco e Zucca

RD\$495

Tarta di Formaggio

Tarta cremosa de queso
mascarpone y queso rulo de
cabra con azúcar tostada.

RD\$595

*precios no incluyen impuestos