



ORIGINI



osteria



MENU



La nostra storia

Origini Osteria nasce dal mio amore per le cose semplici e autentiche. Sono **Vincenzo Langella** e, dopo quasi vent'anni nelle cucine del Veneto, ho deciso di tornare a casa per riportare in tavola i sapori di una volta, quelli che ci facevano sentire accolti e coccolati dalla cucina delle nostre nonne.

Il mio obiettivo è creare un luogo dove riscoprire la tradizione campana con un tocco personale, frutto dell'esperienza maturata nel mio percorso. Ogni piatto è un omaggio alla nostra terra e alla sua ricca cultura culinaria, arricchito da tecniche e suggestioni apprese in anni di lavoro fuori regione.

Collaboro con piccoli produttori locali per garantire la freschezza e la qualità degli ingredienti, portando in tavola solo il meglio. Qui, tradizione e ospitalità sono di casa, e ogni pasto è un viaggio tra memoria e innovazione.

Ogni piatto che preparo è un omaggio alla nostra terra e alla sua ricca cultura culinaria.

**Qui, tradizione e ospitalità
sono di casa.**



English Menù



Menu français



Deutsches Menü



Antipasti



L'oste a tavola

6 portate che racchiudono l'essenza della cucina campana

Allergeni 1,2,3,4,6,7,8,10,14

14,50

Il nostro tagliere di salumi e formaggi

Allergeni 7,8

X2 18,00

Seppia e bufala

Insalatina di seppia con mozzarella di bufala

Allergeni 4,7

14,50

L'insalata che viene dal mare

Insalatina di mare calamaro seppia polipo e zucchina croccante

Allergeni 4

16,00

Bruschetta ai due pomodori “datterino”

2 pezzi di pane bruschettato con pomodorino condito

Allergeni 1

6,00

Fiorillo's Gambero

Spinacino saltato gamberi e stracciata di bufala

Allergeni 2,7

14,00

Borgo marinato

Salmon e alici marinati dal nostro chef

Allergeni 4

12,00



Primi



3 pomodori datterini

Spaghetti alla chitarra ai 3 pomodori datterini

Allergeni 1,8,9

12,00

Verde bianco e guanciaie

*Fusillo avellinese a ferretto peperoncini verdi
guanciaie croccante e fonduta di pecorino romano*

Allergeni 1,8,9

14,00

Casertano a Bologna

Tagliatella fresca all'uovo con ragù bianco di maialino Casertano

Allergeni 3,7,8,9

14,00

Vongole e fiori

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci e lupini, fiori di zuccina e zafferano

Allergeni 1,4,14

16,00

Il gambero va in vacanza in Sicilia

Orecchietta fresca con Pesto di pistacchio gamberi e limone

Allergeni 1,2,3,7,8

16,00

Puttanesca bianca di baccalà

Linguine con baccalà capperi olive di Gaeta e pane profumato al limone

Allergeni 1,4,8

16,00



Secondi



Baccalà in festa

Baccalà fritto in farina di riso con crema di peperoni arrostiti e capperi in fiore

Allergeni 4

17,00

Una classica tagliata

Tagliata di manzo, rucola, pomodorini e grana

16,00

Stinco birra e miele

Stinco di maiale in salsa alla birra e miele con patate al forno

16,00

Ritorno alle origini

Fritto di calamari, gamberi e baccalà in farina di riso

Allergeni 2,4

18,00

Calamaro va in scapece

Calamaro alla griglia con zucchine alla scapece

Allergeni 4,6

18,00

Col Mare

Zuppa di cozze vongole polpo gambero friarielli ripassati o peperoncini verdi

Allergeni 1,2,4,14

16,00



L'angolo verde



Caesar Primavera

Insalata mista, pollo, grana, salsa yogurt, crostini di pane e pomodorini

Allergeni 1,7

14,00

Estate

Insalata mista rucola carote salmone marinato Philadelphia noci

Allergeni 7,8

14,00

Contorni



Patate al forno

4

Insalata mista

4

Insalata di pomodori e filetti di tonno

5

Verdure alla griglia

5

Patate fritte

4



Bibite



Acqua naturale / frizzante 0,75

3

Cocacola / Pepsi

3

Fanta

3

Cocacola zero / Pepsi zero

3

Menabrea Pils bott 0,33

4

Menabrea Doppio Malto

5

Menabrea Rossa

4,5

Limonata / Chinotto / Sprite

3

Prosecco Calice

4,5

Aglianico Calice

4,5

Falanghina Calice

4,5

Dolci

5

Coperto

2,5

*I piatti del nostro menù possono contenere uno o più allergeni sopra elencati.
Vi preghiamo di informarci in caso di allergie o intolleranze.*









328 111 4420



0823 0742969

Seguici su

