



“O Sernia, Sernia meja: chiagne stu core quande sta luntane e ve' 'na nustalgia
de stu paese quande la sera tutte le campane
penziere doce e amare te fanne recurdà O Sernia, Sernia meja: sci come alla
carezza de 'na mamma che ne 'nze po' scurdà”





Benvenuti all'osteria molisana, piccolo luogo di incontro delle eccellenze molisane e sannite dove la cura nella ricerca delle materie prime è la base dei nostri piatti. Piatti dettati dal ritmo delle stagioni e dalla passione per la nostra fantastica terra che regala prodotti meritevoli di tanto rispetto, vogliosi di farsi conoscere.

Non vogliamo annoiarvi con romanzi quindi ad ogni vostra curiosità saremo felicissimi di rispondere, augurandovi di passare bei momenti in nostra compagnia, con l'augurio che possiate divertirvi sempre, sia a tavola ma soprattutto nella vita, semplicemente come noi che facciamo il lavoro più bello del mondo.

Vi lasciamo una lista di Amici che con il loro impegno e fantastici prodotti ci permettono ogni giorno di raccontare il territorio, nella totale trasparenza, perché è un vostro diritto sapere cosa mangiate.

FARINE, LEGUMI, GRANI E CEREALI

Molino Cofelice di Matrice.

Az. Agricola Adduocchio Angelo di San Biase.

Antico Molino Borrelli

Curiosità: Il nome Molise deriva dal latino "mola" - molino -

ORTAGGI, FRUTTA E VERDURE

Giovanni Ciccorelli - Colto, Isernia.

Cooperativa "Lavoro Anche Io" - Isernia.

Zafferano Pentro di Isernia.

Az Agricola Adduocchio Angelo di San Biase.

Amico Enzo Formichelli

Curiosità: L'origine del toponimo Isernia non ha una provenienza certa. Una delle ipotesi principali è che il nome provenga dalla radice indoeuropea "ausa" - acqua -

PRODOTTI CASEARI

Fattoria San Felice di Cerreto di Vastogirardi.

Caseificio Perrella di Isernia

Az. Agr, Mastronardi Lina di Carpinone

Caseificio Pulsone di Isernia.

Caseificio Angiolillo di Venafro per la mozzarella di bufala.

Masseria Conti di Capracotta per il pecorino a latte crudo.

Alessio Mastromonaco caciocavalli Bio di Guardiaregia.

Fattoria Basile per i formaggi di capra di Montefalcone nel Sannio.

Caseificio Miramonti di San Potito Sannitico.

Azienda Agricola Le Quercete" di San Potito Sannitico per il pecorino da razza Laticada.

Le Curti, Formaggi artigianali di Carmine Bonacci.

CARNI E SALUMI

Macelleria Marzano di Isernia.

Soc. Agr. S. Maciocia di Maurizio Maciocia di Cantalupo nel Sannio.

Azienda Agricola Valerio.

Macelleria Delfini di Isernia.

Macelleria Bocconi D' Autore di Campobasso.

PESCI DI ACQUA DOLCE

Ittica Volturno.

PESCI DI ACQUA SALATA

Vari a seconda quotazione e fermo pesca.

CONSERVE DI POMODORO

Molise Goloso di Montagano.

Orominerva di Cerro al Volturno.

PASTE SECCHHE

Pantanella e La Molisana

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Azienda Agricola Principe Pignatelli di Monteroduni.

Orominerva di Cerro al Volturno.

Azienda Agricola Marcucci di Petacciato

CACAO, CAFFE', CIOCCOLATA

Dolceamaro - F.lli Papa; Camardo



SELEZIONE DI CARNI FROLLATE CON SISTEMA “DRY AGED”

La frollatura è la “stagionatura” della carne e il metodo chiamato “Dry aged” (a secco) prevede una stagionatura in osso a temperatura controllata nello stagionatore. La carne sottoposta al Dry aged viene lasciata ad asciugare all’interno dello stagionatore ad una temperatura che oscilla tra 0° e 4° gradi. La frollatura può durare da un minimo di 15 giorni fino anche a 60 giorni. Durante questo periodo la carne perde circa il 20% di acqua e di conseguenza aumenta la sua salinità. Inoltre gli enzimi dei microrganismi della carne fermentano e l’acidità aumenta. Proprio grazie a questo processo naturale la carne alla fine del Dry aged risulta più morbida, succosa e saporita.

CHIANINA

€ 6.00 l’ etto

SASHI PREMIUM

€ 7.00 l’ etto

MARCHIGIANA IGP

€ 5.50 l’ etto



Degustazione “MolISe”

Bocconi territoriali

UOVO CBT, CREMA DI ZUCCA, PORCINI E PEPE ROSA

*BACCALÀ PASTELLATO, CREMA DI RICOTTA AL LIMONE,
FRISELLA E CIPOLLA D' ISERNIA ALLA TINTILIA*

*GNOCCHI FATTI IN CASA CON GRANO CAPPELLI, RAGÙ DI
VENTRICINA ARTIGIANALE, FUNGHI PORCINI E CREMA DI ZUCCA*

“ORGASMO MOLISANO”

*Manzo cotto a bassa temperatura con provola
affumicata, funghi, ciambotta molisana*

TORTA DI MELE FATTA IN CASA CON CREMA

40,00

Il menu degustazione è obbligatorio per tutto il tavolo



“ANTIPASTO MOLISANO” 12

*Culatello o prosciutto crudo del matese (a seconda della stagionatura ideale),
burratina “PULSONE”*

“LA PALLOTTA CACIO E OVA RIPIENA...XL” 12

Con fonduta di caciocavallo, pesto di pomodori secchi.

“DAL MEDITERRANEO AL VOLTURNO” 12

*Tartare di trota salmonata del Volturno con frutta di stagione e pistacchio;
tartare di tonno con straccetti di burrata e cipolla d' Isernia croccante*

“PIACERE MOLISE” 12

*Baccalà pastellato, crema di ricotta al limone, frisella, cipolla marinata alla
Tintilia*

**CROCCHETTONE DI PATATE DI SAN BIASE CON CREMA DI
CACIOCAVALLO E PROSCIUTTO MARINATO ALLA CIPOLLA
D' ISERNIA 10**

**“TARTARE DI SCOTTONA MOLISANA, UOVO CBT, CIPOLLA
CAMELLATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO” 14**



“È UNA BUFALA” 10

Ravioli ripieni con stracotto di bufalo, fonduta di caciocavallo, crumble al tartufo e cipolla d’Isernia caramellata

“TUFFO NEGLI ANNI 80” 10

Gnocchi fatti in casa con grano cappelli, ragù di ventricina artigianale, funghi porcini e crema di zucca

“ LE ORIGINI “ 10

Tortelloni al nero di seppia ripieni di salmone selvaggio Sockeye e ricotta di bufala, mazzancolle dell’Adriatico agli agrumi e crema di patate allo zafferano

“RIGATONI CON RAGÙ DI CERVO MARINATO ALLA TINTILIA DEL MOLISE” 10



“PORK’N’ROLL” 14

Polpette di cinghiale ripiene di stracchinato, crema di patate allo zafferano, cavolo viola marinato e riduzione di Tintilia del Molise

“ORGASMO MOLISANO” 18

Manzo cotto a bassa temperatura con provola affumicata, funghi porcini e ciambotta molisana

"POLPO VERACE ALLA GRIGLIA CON CREMA DI ZUCCA E PATATE AL FORNO " 16

“BACCALÀ ARRACANATO” 15

(Ricetta della tradizione, Baccalà gratinato al forno con pomodorini, uva passa, noci, mele e patate arrosto)

TAGLIATA DI ANGUS URUGUAY “TACUAREMBO” CON PATATE AL FORNO 22

Verdure agro o saltate 4

Patate al forno 4

Gentile Cliente se sei intollerante o allergico a qualche alimento chiedi informazioni o la lista degli allergeni al personale di servizio, saremo lieti di poterti informare ed aiutare (se poi non vuoi dircelo sappi che l'ospedale è vicino e per arrivarci è tutta discesa!)

Coperto & Pane di nostra produzione 2,5



BEVIAMOCI SU

Acqua CENTIMETRO ZERO MICROFILTRATA Liscia e Gassata Alma	2
Acqua oligominerale liscia Santa Croce 0.75 lt.	2,5
Acqua minerale legg. gasata Santa Croce 0.75 lt.	2,5
Coca Cola zero 0.33 lt.	2,5
Vino del territorio Campi Valerio di Monteroduni (Is).	
¼ lt. Bianco Falanghina	5
¼ lt. Rosso Montepulciano	5
½ lt. Bianco Falanghina	9
½ lt. Rosso Montepulciano	9
1 lt. Bianco Falanghina	15
1 lt. Rosso Montepulciano	15

Tutti gli altri vini li trovi sullo scaffale, con il prezzo di vendita sia al tavolo che da enoteca.

Abbiamo volutamente non fatto una carta dei vini, per rendere la proposta più dinamica al cambiamento e meno fredda nei contenuti avendo così possibilità di scambiare a voce poche parole sul produttore e la sua filosofia. Scegli l'etichetta che ti piace o chiedici consiglio.

La bottiglia che non finisci puoi portala a casa con la wine bag.
(Non esitare a chiedercela altrimenti la beviamo noi).



Tutti i dolci sono realizzati da noi con materie prime fresche, senza ausilio di semilavorati

PRIMA DI SALUTARCI



**“SEMIFREDDO CON LAMPONE E MENTA, CRUMBLE
ALLA NOCCIOLA 6**

“MELA DAY” 6
Torta di mela annurca e mandorle

“TERRAMISU’! coltiviamo il piacere ” 8
Abbiamo piantato il tiramisù! con biscotto Homemade,
crema, scaglie di fondente, terra di fondente

**“CREPES RIPIENE CON CREMA AL PISTACCHIO,
GELATO ALLA VANIGLIA E CRUMBLE
ALL’ALLORO” 6**

“PASTIERA FATTA IN CASA CON CREMA” 6

Chiedici senza timore un vino abbinamento al dessert,
ti accontenteremo a seconda delle tue esigenze e gusti.

Amari

Liquori

Caffè Camardo

3

3

1,5