

Osteria
Mozzarella
FINE ITALIAN FOOD



FINE ITALIAN FOOD



Dragi gosti,

Dobro došli na gastronomsko putovanje kroz 20 italijanskih regija.

Na prvi pogled atipičan jelovnik, sadrži jela odabrana prema karakteristikama svake regije, najzastupljenijim namirnicima i prepoznatljivim ukusima. Višegodišnje iskustvo, koje imamo u ovakvom pristupu prikaza najpoznatije svetske gastro destinacije, uverava nas da ćete i vi ceniti ovaj kratki vodič kroz Italiju. Saznaćete malo više o specifičnostima italijanske kuhinje, koja se od severa do juga značajno razlikuje i bićete inspirisani da kombinujete jela različitih regija.

Pred vama je jelovnik koncipiran tako da prikaže jela određene italijanske regije, što ne znači da ćete na svakoj stranici neizostavno pronaći doručak i večeru ili pastu i picu, ali ćete svakako pronaći našu selekciju preporučenih jela te regije.

Radi lakšeg snalaženja, na dnu svake stranice su simboli koji jasno označavaju koju vrstu jela možete pronaći u toj regiji.

- | | | | |
|---|---------------------------|---|---|
|  | — Doručak (do 13h) |  | — Pizza |
|  | — Suvomesnato |  | — Sirevi |
|  | — Predjelo |  | — Specijaliteti od mesa |
|  | — Toplo predjelo |  | — Specijaliteti od ribe |
|  | — Obrok salata |  | — Specijaliteti od morskih plodova |
|  | — Mala salata |  | — Poslastice |
|  | — Rižoto |  | — Dečiji jelovnik |
|  | — Pasta |  | — Glavno jelo |

Za sveukupno kvalitetan užitak, konsultujte se sa našim osobljem za preporuku i obavezno potražite Kartu vina, koja je takođe vodič kroz italijanska, srpska i druga, internacionalno visoko vrednovana, vina.

Uživajte!

Gastro tim

Mozzarella Osteria

Osteria
Mozzarella
FINE ITALIAN FOOD





VALLE D'AOSTA

VALLE D'AOSTA IN TAVOLA

Najmanja regija u Italiji, Dolina Aoste (Valle d'Aosta), graniči se sa Francuskom i Švajcarskom i okružena je najvišim evropskim vrhovima kao što su *Mont Blanc*, *Monte Rosa* i nacionalnim parkom *Grand Paradiso*. Ova planinska regija na severozapadu Italije ima specifičnu *Valdostan* kulturu, nastalu stapanjem francuskog i italijanskog duha, uočljivog u lokalnoj arhitekturi, jeziku, ali i na trpezi.

Lokalni specijaliteti su *Carbonada* i *Mocetta*, a ponos među sirevima *Fontina*, rođen je u ovoj dolini. U delicije ove regije spadaju još suvo meso u začinima i poznata slanina *Lardo*. Zahvaljujući mikroklimi, nadaleko su čuveni orasi, kesten, jabuka *Rennet* i *Martin* kruška.

Predstavnici ove regije u našem restoranu, kačamak *Valdostan*, brusketi sa tri vrste mesa, upotpunjeni sirevima *Parmigiano* i *Mozzarella* i vrganji na hrskavom testu, idealni su za obroke kojima započinjete dan ili samo želite da počastite nepca specifičnim italijanskim ukusima.



Palenta „Valle d'aosta“ / Kačamak „Valdostan“

Kačamak sa *gorgonzolom*, prženom slaninicom i rukolom u krem sosu

340,00



Bruschetta con tree carni / Brusketa sa tri mesa

Hrskavo testo sa *parmezanom*, *mozzarella sirom*, ljutom *salamom*, *špek*om i *goveđom pršutom*, čeri *paradajzom*, *maslinama* i *pesto prelivom*

595,00

Crostini con funghi / Krostini sa vrganjima

Vrganji na hrskavom testu sa *mozzarella sirom*

605,00





PIEMONTE IN TAVOLA

U podnožju planina, kako glasi doslovan prevod reči *Pijemont* sa italijanskog jezika, nalazi se regija sa tri strane okružena vrhovima *Alpa* i najvećim glečerima u Italiji. Spektakularni planinski predeli, slikoviti brdoviti pejzaži, jezera ledničkog porekla i reka *Po* nisu jedina atrakcija ove regije, koja se ponosi izuzetnom kulturnom baštinom, glavnim gradom *Torinom* i širokim spektrom hrane i vina. Najtipičniji specijaliteti regionalne kuhinje su jela sa belim tartufima i sirovim povrćem, prženice, zečetine, govedina u Barolo vinu i široka lepeza kravljih i ovčijih sireva kao što su *Toma*, *Rabiola* i *Gorgonzola* iz *Novare*. Najčuvenija italijanska peciva potiču upravo iz *Torina*.

Za početak priče o Pijemontu, preporučujemo italijanske prženice, ćureću salatu ili rižoto sa teletinom i vrganjima, posle čega možete da uživajte u telećim medaljonima. Neretko u našoj ponudi je i zec u paprikašu, sa raznim začinima. Tipični deserti ove regije su torinske čokolade, kombinovane sa lešnicima i jagodama i kolačići *Amaretti* sa bademima. Kod nas možete pronaći hladni parf sa lešnikom i kolač sa tri vrste mleka.



Patatine fritte / Italijanske prženice

Italijanske prženice sa pavlakom, šunkom, parmezanom, sušenim paradajzom i rukolom **395,00**



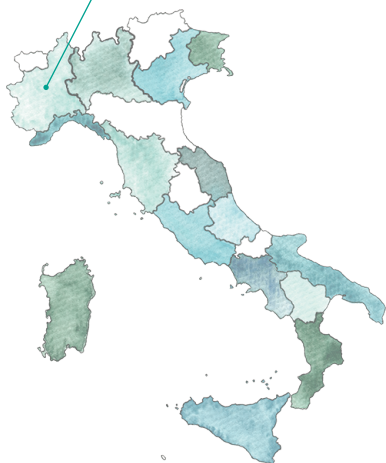
Insalata con tacchino / Ćureća salata

Miks zelenih salata sa čeri paradajzom, grilovanom ćuretinom, pečenom paprikom i kukuruzom, hrskavim testom i dresingom od sušenog paradajza **755,00**



Risotto Piemontese / Rižoto Pijemonteze

Pirinač, teletina, vrganji, praziluk, beli luk, belo vino, parmezan i bosiljak **925,00**



Doručak



Suvomesnato



Predjelo



Toplo predjelo



Obrok salata



Mala salata



Rižoto



Pasta



Pizza



Sirevi



Specijaliteti od mesa



Specijaliteti od ribe



Specijaliteti od morskih plodova



Poslastice



Dečiji jelovnik



Glavno jelo



PIEMONTE IN TAVOLA



Medaglioni di vitello /Teleći medaljoni

Medaljoni od telećeg laksa na pireu od celera sa bardiranom grilovanom šparglom i sosom od sušenog paradajza

1.425,00



Semifredo alla nocciola /

Semifredo sa lešnikom

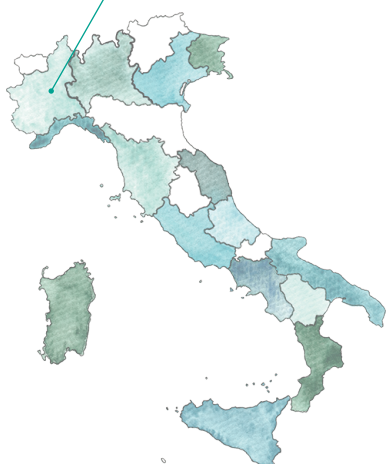
Hladni parfe od lešnika

380,00

Dolce ai tre latti / Kolač sa tri vrste mleka

Mlečni koh sa karamel prelivom

355,00





LOMBARDIA IN TAVOLA

Zahvaljujući svojoj geografskoj poziciji i plodnom tlu, Lombardija očarava prirodom, istorijom, umetnošću, kulturom, hranom i vinima. Smeštena na severu, ova regija je po broju stanovnika i bogatstvu ubedljivo prva u Italiji. Prestonica regije je *Milano*, koji je ujedno i ekonomski centar Italije. Posetioce privlače dolina reke *Po*, velika jezera, kao što su *Garda*, *Como* i *Maggiore* i prostrana brda područja *Franciacorta* (mala Francuska), poznata po vinogradima i proizvodnji vina, kao što su *Bonarda* i *Barbera* iz provincije *Pavia* i čuvena lombardska vina *Grumello* i *Inferno*.

Specijaliteti Lombardije kreću se od ukusnog rižota od šafrana, preko telećih kotleta do taljatela od heljde, sušenih salama i slatkovodnih riba. Najslavniji sirevi ove regije su *Grana Padano* i *Gorgonzola*, a u stopu ih prate *Mascarpone* i *Robiola*. Nugat iz *Cremone*, božićni slatkiši i amaretto liker sa aromom badema takođe su specijaliteti ovog kraja.

Naša selekcija jela iz Lombardije sadrži picu sa goveđom pršutom, tradicionalni *Gorgonzola* sir sa plemenitim plesnima, zeleni rižoto sa ćuretinom, njoke sa tikvicama, pene sa piletinom u pesto sosu, losos, burger i naš najčuveniji slatkiš - poslasticu od sira.



Pizza con bresaola / Pica sa goveđom pršutom

Pelat, mozzarella, goveđi pršut, feta sir, slatko-ljute papričice, šećerac i rukola **885,00**

Sa Bufalo mozzarella sirom 🐃 **1085,00**



Gorgonzola / Plesnjivi sir

Tradicionalni sir sa plemenitim plesnima, suvo voće i orasi **345,00/100 gr**



Risotto verde tacchino / Zeleni rižoto sa ćuretinom

Rižoto sa spanaćem, graškom, prazilukom, ćuretinom, belim lukom, bosiljkom, parmezanom i mozzarella sirom **820,00**

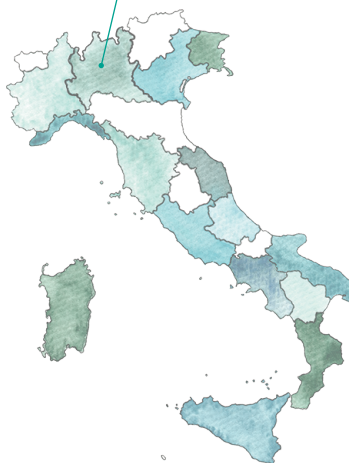


Gnocchi con zucchini / Njoke sa tikvicama

Njoke sa tikvicama, piletinom, prazilukom, bosiljkom, parmezanom i rukolom **735,00**



Pripremljene u koturu Parmigiano-Reggiano sira starom najmanje 24 meseca **945,00**





LOMBARDIA IN TAVOLA



Penne con pesto e pollo / Pene sa pestom i piletinom

Pene, pesto sos, pileći file i parmezan **775,00**



Pripremljene u koturu Parmigiano-Reggiano sira starom najmanje 24 meseca **985,00**



Burger Italiano / Italijanski burger

Juneći burger, krem sir, zelena salata, mozzarella, paradajz, pesto preliv, parmezan, pomfrit, masline i pelat **935,00**



Salmone italiano / Losos na italijanski način

Stek lososa sa čipsom od parmezana, šparglama, krompirom, blitvom i ačeto prelivom **1.385,00**



Formaggio delicatezza / Poslastica od sira

375,00





TRENTINO ALTO ADIGE IN TAVOLA

Regija *Trentino - Južni Tirol*, smeštena na samom severu Italije, graniči se sa Austrijom i Švajcarskom i posebna je zbog kulturnog nasleđa i mešavine germanskog, nordijskog i latinskog sveta. Karakterišu je veličanstveni snežni vrhovi planina, šume, banje, potoci i široke doline, kao i specifično jezero *Garda*, koje se sužava baš u Trentinu. Podeljena je na dve provincije čiji su glavni gradovi *Trento* i *Bolcano*.

Tradicionalna kuhinja južnog Tirola bazirana je na jednostavnim, ali ukusnim jelima pripremljenim od proizvoda lokalne poljoprivrede, kao što je tirolska dimljena šunka poznata kao *Speck*, sirevi *Grana Trentino*, *Toma di montagna*, palenta, ječmena supa, testenine, zečetine, srneći gulaš, svinjska kobasica i pastrmka.

Od daleko poznatih jabuka iz ove regije, prave se štrudle ili pite. Jedan takav specijalitet od lisnatog testa sa prelivom od vanile i sladoledom, nalazi i na našem jelovniku. No pre toga, preporučujemo da probate omlet sa tikvicama, slaninom ili *Gorgonzola* sirom ili biftek salatu, što je dovoljno da steknete prvi gastronomski utisak o ovoj regiji.



Frittata con zucchini / Omlet sa tikvicama

Omlet iz pećnice sa tikvicama, prazilukom i dimljenim sirom **285,00**

Uova al tegamino con prosciutto /

Jaja na oko sa pršutom

Jaja na oko sa pršutom, paradajzom i pavlakom **315,00**

Frittata con pancetta / Omlet sa slaninom

Omlet sa slaninom, mozzarella sirom, bosiljkom i pelatom **310,00**

Frittata con gorgonzola / Omlet sa gorgonzolom

Omlet sa gorgonzola sirom, rukolom, čeri paradajzom i maslinovim uljem **305,00**



Insalata con carne di manzo /

Salata sa biftekom

Miks zelenih salata, rukola, grilovani ešalot, crvena paprika, grilovani juneći file, sušeni paradajz, dimljeni sir i „caper lime dresing” **945,00**



Delicatezza con le mele /

Poslastica sa jabukama

Dinstane jabuke u lisnatom testu sa prelivom od vanile i sladoledom **335,00**





EMILIA ROMAGNA IN TAVOLA

Na granici sa trećom najmanjom zemljom u Evropi, republikom San Marino, *Emilia Romagna* leži između reke *Po* i *Apenina*. Zahvaljujući Jadranskom moru i povoljnoj klimi, ovo je jedna od najplodnijih regija Italije. Priroda i kultura su kroz istoriju služile kao inspiracija mnogim umetnicima, među kojima je i *Felini* čiji su kulturni filmovi snimani u ovim pejzažima. Ovu regiju krase gradovi *Parma*, *Ravenna* i *Modena*, dok je *Bolonja*, kao glavni grad, stecište kulture, umetnosti i mladih.

Gastronomski identitet ove regije grade *piadine*, *torteline*, *ravioli*, *njoke*, *lazanje* i druge domaće testenine različitih ukusa, čuvena *bolonjska Mortadela*, još čuveniji *Parmski pršut* i neizostavni biser ovog kraja - *sir Parmigiano Regiano*.

Na vašem tanjiru lako se mogu naći *piadine* sa prštom, grilovanom piletinom ili dimljenom pastrmkom, krem supa sa parmezanom, čuvene špagete na *bolonjski način* ili *Gran Riserva ramstek*.



Piadina Romagnola / Piadina Romanjola

Rukola, mozzarella, paradajz, pršut, bosiljak i maslinovo ulje u hrskavom testu **445,00**

Piadina con il pollo / Piadina sa piletinom

Grilovana piletina, rukola, pelat i krem od sira u hrskavom testu **385,00**

Piadina con trota affumicata / Piadina sa dimljenom pastrmkom

Dimljena pastrmka na zelenoj salati, sušeni paradajz, krastavac, beli luk i limun u hrskavom testu **465,00**

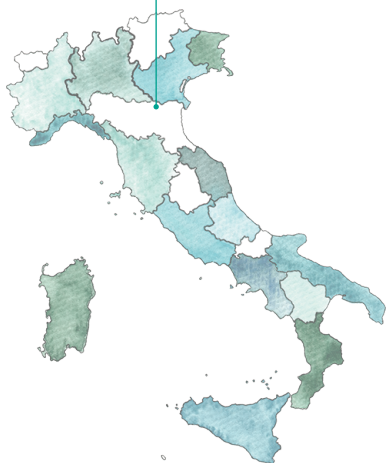
Zappole con marelata / Ušticipci sa marmeladom

Slatki ušticipci sa marmeladom od višnje i maline **250,00**



Prosciutto crudo Mec / Pršut Mec

Pršut sa maslinama i čeri paradajzom **475,00/100g**





EMILIA ROMAGNA IN TAVOLA

**Grana padano / Kravlji tvrdi sir**

Sir sa koštunjavim i suvim voćem na rukoli

395,00/100 g

**Crema di zuppa di Parma / Krem supa sa parmezanom**

Krem supa sa krompirom, prazilukom, bosiljkom i parmezanom

275,00

**Spaghetti alla bolognese / Špagete na bolonjski način**

Špageti u raguu od mlevene junetine sa paradajzom, bosiljkom i parmezanom

690,00



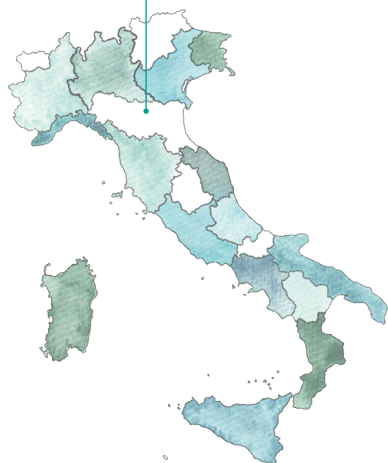
Pripremljene u koturu Parmigiano-Reggiano sira starom najmanje 24 meseca

895,00

**Lombata gran riserva / Juneći ramstek Gran Riserva**

Odležani ramstek sa mladim krompirićima, grilovanim povrćem, puter sosom i parmezanom

2.155,00





VENETO IN TAVOLA

Omeđena *Alpima*, *Jadranom* i rekama *Po*, *Brenta* i *Piave*, regija *Veneto* spada u najpoželjnije turističke destinacije sveta. Glavni grad je jedinstvena *Venecija* koja se, zbog svoje arhitekture i unikatnog položaja na više od stotinu malih ostrva i kanala, nalazi na UNESCO listi svetske kulturne baštine. Bogata umetničkim i kulturnim vrednostima ova regija godišnje privuče na desetine miliona turista. Pored *Verone*, najpoznatije po antičkoj *Areni* i romantičnom *Julijinom balkonu*, tu su još *Padova* i *Treviso*, letovališta *Jesolo* i *Bibione*, kao i najveće italijansko jezero *Garda*. Zadivljujuća su i prirodna bogatstva ove regije, kao što su delta reke *Po*, *Albano terme* i nacionalni park *Dolomiti*.

Hrana ove regije zasniva se na pirinču, povrću i palenti, koja se kombinuje sa mesom, ribom ili sirom. Tipične vrste povrća su špargla, celer i pasulj, a rižoto se jede sa škampima, sipom i račićima. Marinirane sardine, sušeni bakalar i jegulja vezuju se za venecijansku lagunu.

Za naš jelovnik odabrali smo *La Casara* pršut iz ove regije, koji služimo sa taljatelama, kao glavni sastojak istoimene pice ili solo. Ljubitelji sireva, mogu se opredeliti da pršut kombinuju sa čuvenim mladim sirom *Burrata* ili tvrdim *Cimbro affinato alla birra* sirom, starenim u pivu.



Panino con uova prosciutto macinato / Sendvič sa jajima i mlevenom pršutom

Sendvič sa kajganom od jaja i mlevene pršute, zapečen sa mozzarella sirom i čeri paradajzom, bosiljkom i parmezanom

550,00



Insalata con melone, prosciutto e mozzarella / Salata sa dinjom, pršutom i mozzarella sirom

Pršut sa dinjom (u zimskom periodu sa bundevom) na miks u mladim salatama sa mozzarella sirom i maslinovim uljem

685,00



Burrata formaggio nel giardino / Burrata u bašti

Mladi sir u miks u zelenih salatama, čeri paradajz, maslinovo ulje i kranč biber

1.150,00



Prosciutto crudo La Casara / Pršut La Casara

Pršut sa maslinama i čeri paradajzom

375,00/100g



VENETO IN TAVOLA



Bresaola / Goveđi pršut

Goveđi pršut na rukoli sa čeri paradajzom i maslinama
575,00/100g



La Casara con boletus / Taljatele sa špekom i vrganjima

Špek, vrganj, beli luk, biber, montasio sir, taljatele i
 bosiljak **775,00**



**Pripremljene u koturu Parmigiano-Reggiano
 sira starom najmanje 24 meseca 985,00**



Pizza La Casara

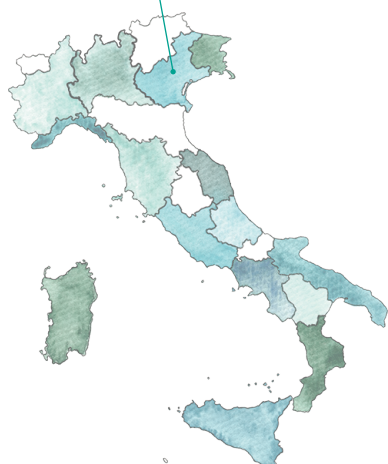
Pelat, mozzarella, špek, vrganji, maslinovo ulje, peršun i
 beli luk **935,00**

Sa Bufalo mozzarella sirom  1.135,00



Cimbro affinato alla birra / Tvrđi sir staren u pivu

Sir sa maslinama i inćunima **675,00/100g**





FRIULI VENEZIA GIULIA IN TAVOLA

Na krajnjem severoistoku Italije, nalazi se autonomna regija Furlanija - Julijska Krajina, koja se graniči sa Slovenijom i Austrijom. Poznata je po raznolikim morskim i planinskim pejzažima i raznolikoj kulturnoj baštini, uslovljenoj složenom istorijom i uticajima različitih civilizacija koje su se sretale na ovoj teritoriji. Glavni grad regije je Trst - važna luka na severnoj obali Sredozemlja, a nezaobilazne destinacije su Udine i Pordenone. Mali grad San Daniele, svetski je poznat po freskama u crkvi Sv. Antonija, ali i čuvenom pršutu.

Kuhinja ove regije dosta se razlikuje od gastronomije ostatka Italije. Poznata je po mesnim i mlečnim proizvodima, tradicionalnoj čorbi od kiselog kupusa, pasulja i slaninine, salamama koje se prave po vekovima starih receptima i pršutu. Svetski poznat sir je Montasio, koji se za doručak služi sa rendanim krompirom. Uz ukusna jela ove regije, služe se visokokvalitetna vina kao što su Terrano ili Malvasia.

U našoj selekciji, pored čuvenih proizvoda iz ove regije, našli su se još juneći karpačo, salata sa aromatičnom pastrmkom i grilovani pileći file "Marko Polo". Kada je reč o poslasticama, naš izbor je Tiramisu, iako je od 2017. godine za postojbinu ovog čuvenog kolača zvanično proglašena susedna regija Veneto.



Prosciutto crudo San Daniele / Pršut San Daniele

Pršut sa maslinama i čeri paradajzom **675,00/100g**



Carpaccio di manzo / Juneći karpačo

Karpačo od odležanog junećeg ramsteka na rukoli sa pekorino sirom i sušenim paradajzom **1.085,00**



Insalata con trota aromatic „Luca“ / Salata sa aromatičnom „Luka“ pastrmkom

Miks zelenih salata, rukole, čeri paradajza, maslina, slajsevi aromatične pastrmke i dresing od meda

765,00





FRIULI VENEZIA GIULIA IN TAVOLA



Montasio / Polutvrđi sir Montasio

Sir sa medom

435,00/100g



Pollo di Marco Polo / Piletina „Marko Polo”

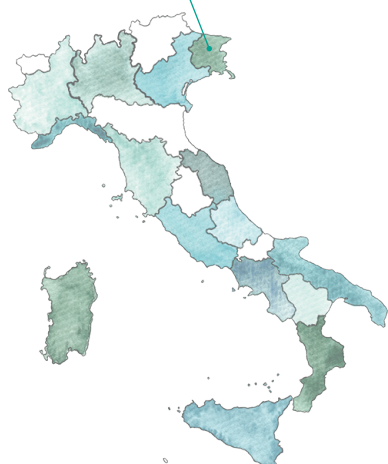
Grilovani pileći file na kremastom rižotu sa karijem

855,00



Tiramisu freddo / Tiramisu

345,00





LIGURIA IN TAVOLA

Na severnoj obali Ligurijskog mora, smeštena je istoimena regija, poznata po glavnom gradu Đenovi, ali i ozbiljnim turističkim destinacijama kao što su *Cinque Terre*, *Sanremo*, *Portofino* i *Sestri Levante*. Ponosna je na svoju pomorsku istoriju, a naročito na činjenicu da je Đenova rodni grad moreplovca Kristofera Kolumba i violiniste Nikola Paganinija. Pored zanimljive morske obale, Liguriju karakterišu vinogradi i prostrani maslinjaci.

Kuhinja ovog kraja poznata je po *Genovese teletini*, *Pesto sosu* i *Fugassa* (*la focaccia alla Genovese*) mekanom i tankom testu, prekrivenim lukom i maslinovim uljem. Ipak, pržene sardine, riblje supe i morski specijaliteti dominiraju. Zato je naš izbor pao na morske plodove, lignje, hobotnicu i pene sa lososom.



Penne con salmone / Pene sa lososom

Pene sa lososom, prazilukom, sušenim paradajzom, crnim maslinama, belim lukom, montasio sirom i mirođijom

985,00



Pripremljene u koturu Parmigiano-Reggiano sira starom najmanje 24 meseca

1.185,00



Calamari in salsa di pomodoro / Lignje na crvenoj buzari

Lignje sa mladim lukom, belim lukom, paradajz pelatom i hrskavom fokaćom

1.245,00

Polpo al forno / Hobotnica u pećnici

Hobotnica pripremljena u pećnici, sa krompirom, kaparom, povrćem i maslinovim uljem

1.390,00





TOSCANA IN TAVOLA

Najpoznatija italijanska regija je svakako Toscana. Smeštena u centralnoj Italiji, proteže se od Apenina do Tirenskog mora i podjednako obiluje prirodnim lepotama i istorijskim kulturnim nasleđem. Gradići Siena, Pisa i San Gimignano ostavljaju bez daha, skoro jednako kao glavni grad Firenca. Umetnički i istorijski vredni pažnje u bajkovitoj Firenci su čuveni most na reci Arno - Ponte Vecchio, zatim Pallazzo Pitti i galerija Uffizi u kojoj su smeštena dela Botičelija, Karavađova i Ticijana.

Kao jedna od najpoznatijih svetskih vinogradarskih regija, izrodila je vrhunska vina Chianti i Brunello. Ovaj raj za hedoniste, u svakom smislu, poznat je po Fiorentina bifteku, supama sa povrćem i komoraču, a tipična predjela za ovaj kraj su salame i Crostini sa raznim namazima.

Neka od tih jela su i u našoj ponudi, dopunjenoj pastama sa pršutom i junećim fileom, mariniranim svinjskim vratom, lignjama i rakovima.

**Tagliatelle Amadeo / Taljatele Amadeo**

Taljatele, pršut, mešavina povrća, sušeni paradajz, bosiljak i parmezan **825,00**



Pripremljene u koturu Parmigiano-Reggiano sira starom najmanje 24 meseca 1.035,00

Manzo nel colorato / Pikantne taljatele sa junećim fileom

Taljatele, juneći file, povrće, peperoncini, maslinovo ulje i pelat paradajz **1.085,00**



Pripremljene u koturu Parmigiano-Reggiano sira starom najmanje 24 meseca 1.295,00

**Minestrone / Supa sa povrćem**

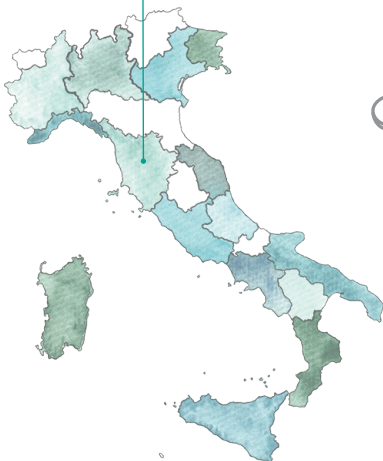
Supa sa povrćem i pelat paradajzom **275,00**

**Maiale fagioli / Svinjski vrat na pasulju**

Marinirani svinjski vrat na kremastom crvenom pasulju, sa fritiranim njokama, sosom od sušenog paradajza i listićima parmezana **915,00**

Tagliata di vitello / Teleća taljata

Grilovani teleći laks, sečen na taljatu, zapečen sa taljatelama u sosu od šampinjona i parmezana **1.375,00**



Doručak



Suvomesnato



Predjelo



Toplo predjelo



Obrok salata



Mala salata



Rižoto



Pasta



Pizza



Sirevi



Specijaliteti od mesa



Specijaliteti od ribe



Specijaliteti od morskih plodova



Poslastice



Dečiji jelovnik



Glavno jelo



TOSCANA IN TAVOLA



Pistola bistecca / Pistola biftek

Posebno odležani juneći biftek u začinima i maslinovom ulju sa maslacem, grilovanim povrćem i zapečenim krompirom sa slaninom i mozzarella sirom, na miksnu mladih salata

1.850,00

Fiorentina / Fiorentina stek

Odležani juneći Fiorentina stek sa tri salse i zapečenim njokama, čerijem i parmezanom

2.975,00/1kg



Insalata con calamari e finocchio / Salata sa lignjama i komoračem

Grilovane lignje sa komoračem, čeri paradajzom, ešalotom, koricom limuna, origanom, miksom mladih salata i rukole i aromatičnim prelivom od maslinovog ulja, začinskog bilja i jabukovog sirćeta

1.310,00



Gamberi rosa / Ružičasti gambori

Grilovani, slaninom bardirani gambori, sa zapečenom blitvom i krompirom u mozzarella siru i ružičastim krem sosom od rakova

1.455,00

Calamaro alla griglia / Grilovane lignje

Lignje na žaru sa blitvom i krompirom

1.155,00



Piccola insalata di cavolo / Mala kupus salata

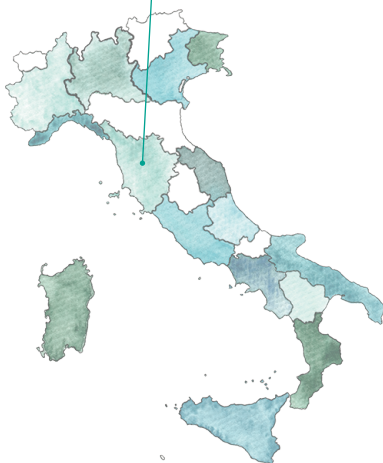
150,00



Profiterole con cioccolato / Profiterole sa čokoladom

Profiterole punjene vanil kremom i prelivene čokoladom

385,00





UMBRIA IN TAVOLA

Poznata kao „zelena oaza“ ili „zeleno srce“, regija *Umbria* ove nazive duguje gustim šumama koje krase gotovo čitavu oblast i plodnom poljoprivrednom zemljištu. Ušuškana u središnjem delu Italije, ponosi se fascinantnim malim gradovima kao što su *Spolet*, *Assisi* i *Terni*. Glavni grad je *Perugia*, među hedonistima poznat po najvećem svetskom festivalu čokolade.

U gastronomiji ove regije, čuvene su svinjske kobasice, teletina, salame i pršut, koji se najčešće jedu sa neslanim hlebom kako bi ukus bio što upečatljiviji. Visoko cenjeno je i maslinovo ulje koje se proizvodi u ovom kraju Italije, a ništa manje zapaženi su i koziji zreli sirevi i čuveni *Pecorino* ovčiji sir.

Kada je sezona tartufa, jelima dominira ova dragocenost. Podjednako su zastupljeni i crni i beli tartufi, koji se kombinuju sa testeninama i mesom od divljači. Tartufi su, naravno, zastupljeni i u našoj selekciji jela iz ove regije, pa vaša nepca možete počastiti mesnim specijalitetom ili pastom sa ovom delicijom.



Spaghetti con tartufo / Špageti sa tartufima

Špageti, tartufi, sušeni paradajz, praziluk, beli luk, bosiljak i parmezan **945,00**



Pripremljene u koturu Parmigiano-Reggiano sira starom najmanje 24 meseca 1.155,00



Di vitello al tartufo / Odležani juneći file sa tartufima

Juneći file, zapečen u maslinovom ulju sa tartufima, mladim lukom i parmezanom, krompirom, pečenom paprikom i mozzarella sirom **1.550,00**

Cotoletta di vitello con funghi / Teleći kotlet sa vrganjima

Teleći kotlet bez kostiju sa sosom od vrganja, aromatičnim pireom i pekorino sirom **1.255,00**

Bistecca di manzo affumicata / Dimljeni biftek sečen na taljatu

Dimljeni biftek sečen na taljatu sa toplom kapreze salatom **1.475,00**





MARCHE IN TAVOLA

Brdsko planinska regija Marke, nalazi se u centralnoj Italiji i jednim delom izlazi na Jadran. Najpoznatiji gradovi su *Ancona*, najveća luka i ujedno prestonica regije, *Pesaro*, *Urbino* i *Ascoli Piceno*. Pretežno je industrijska oblast, poznata po proizvodnji nameštaja i tekstila, ali i uspešna u obrađivanju poljoprivrednog zemljišta, uprkos svim izazovima koje ovaj planinski teren donosi.

Teško je reći šta je tipična hrana ove male regije jer su podjednako zastupljeni morski specijaliteti, među kojima se izdvajaju *Brodetto* i školjke, svinjetina i jagnjetina, tartufi, paste i tradicionalna *Vincisgrassi*, koja se smatra pretečom lasanje. Najčešće poslastice su slatka testa sa šećerom i bademom i prženi ravioli sa kestenom i *Ricotta* sirom.

Iz ove regije smo se opredelili da u jelovnik uvrstimo plodove mora u kombinaciji sa rižotom, pa tako možete uživati u grilovanoj skuši ili račićima, sa zanimljivim prilozima.



Sgombro il risotto verde / Skuša na zelenom rižotu

Grilovana skuša na rižotu od spanaća, sa orasima i zelenom jabukom

815,00



Risotto con zucchini e gamberetti / Rižoto sa tikvicama i gamborima

Rižoto sa kozicama, prazilukom, tikvicama, belim lukom, bosiljkom i parmezanom

985,00





LAZIO IN TAVOLA

Regija centralne Italije, delom na obali Tirenskog mora, najpoznatija je kao središte starorimske države i postojbina latinskog jezika. Ogromno istorijsko nasleđe grada Rima, kao glavnog grada Italije, pomalo baca u senku ostala mesta ove regije, koja takođe obiluju kulturnim i istorijskim lokalitetima. Najpoznatiji spomenici kulture u Rimu su Koloseum, Sikstinska kapela, Bazilika Svetog Petra, a turiste iz celog sveta privlače čuveni rimski trgovi i fontane. Turizam je u Laciju, baš zbog Rima, veoma bitna privredna grana, ali ne zaostaju mnogo industrija i poljoprivreda, gde dominiraju proizvodnja maslinovog ulja i vina.

Prepoznatljiva jela ove regije su paste *Carbonara*, *Arabiata* i *Amatriciana* i prolećna jagnjetina sa povrćem. Veruje se da se u ovoj regiji pripremaju najbolji specijaliteti od iznutrica, a da je najupečatljivija slanina *Guanciale*, koja se pravi od svinjskih obraza. Od sireva se izdvajaju *Mozzarella*, *Ricotta* i *Pecorino*.

Najtipičnije lokalno jelo *Saltimbocca alla Romana* nalazi se i u našoj ponudi. Pored toga, u naš jelovnik uvrstili smo i Cezar salatu, gambore na belu buzaru i ćureći burger.

**Insalata Cesare / Cezar salata**

Zelena salata sa piletinom, slaninicom, poširanim jajetom, hrskavim testom, cezar dresingom i parmezanom

710,00**Saltimbocca alla Romana / Ćureća saltimboka**

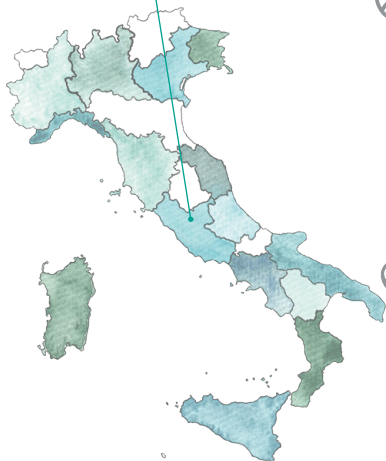
Ćureći file sa pršutom, bosiljkom, mozzarella sirom i njokama u spanaću

945,00**Stufato in bianco con gamberi / Gambori na belu buzaru**

Gambori u sosu od vina i luka sa začinima, sa fokaćom

1.250,00**Burger di tacchino nero / Crni ćureći burger**

Ćureći burger, dimljeni sir, hrskava slanina, paradajz, pohovani luk, preliv od sušenog paradajza, prženi krompir i zelena salata

950,00



ABRUZZO IN TAVOLA

Pretežno planinska, regija *Abruzzo* u centralnoj Italiji, proteže se od Apenina do Jadranskog mora. Uske doline i impresivne, prirodne staze probijaju se brdima i planinama, od kojih su neke pretvorene u prave rajeve za ljubitelje zimskih sportova. Ovu regiju karakterišu i prirodni rezervati poput nacionalnih parkova *Abruzzo* i *Gran Sasso*, koje nastanjuju zaštićene vrste kao što su zlatni orao i smeđi medved.

Severnu obalu Jadrana karakterišu duge peščane plaže, dok na jugu dominiraju šljunkovite. U ovom delu regije, većina jela je na bazi ribe, kao što su ukiseljena pržena riba *Scapece* i riblja čorba. Pored morske hrane, tipična jela za ovu regiju su jagnjetina i ovčetina, pršut i salama, a definitivno najtraženije je dimljeno meso sa planina *Abruzzese*. Oblasti *Chieti* i *Teramo* bogate su vinarijama.



Bruschetti con pomodorini / Brusketi sa čeri paradajzom

Čeri paradajz, mladi luk, beli luk, bosiljak i maslinovo ulje na hrskavom testu

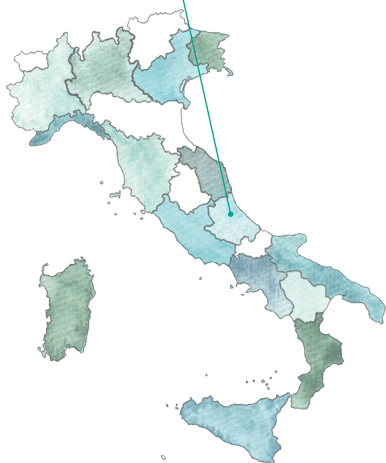
395,00



Piccola insalata „Mozzarella“ / Mala salata kuće

Rukola, čeri paradajz, mozzarella sir sa prelivom od bosiljka

335,00





CAMPANIA IN TAVOLA

Duž Tirenskog mora, u južnom delu Italije, prostire se Kampanija, čija prestonica Napulj i ostrva Kapri i Iskija, ostavljaju bez daha. Bogata mediteranska vegetacija, vulkan Vezuv, ali i poznate ruševine Pompeje čine ovu regiju zavodljivom turističkom destinacijom. Nezaobilazni gradovi na obali mora su *Sorrento*, *Amalfi*, *Ravello* i *Positano*.

Poznata je po uzgoju paradajza, citrusa, maslina i vinove loze i proizvodnji mlečnih proizvoda, naročito mozzarella sira. Napulj se smatra domovinom italijanskih špageta i uopšte testenina, dok je jednostavna, trobojna pica sa paradajzom, mozzarella sirom i bosiljkom, kreirana u čast savojske kraljice Margerite, opstala kao najpoznatiji italijanski specijalitet na svim meridijanima.

Pored popularnih pica, u našem jelovniku su za predstavnike ove regije odabrani Caprese salata i *Buffalo mozzarella* sir. Preporučujemo i sada već čuveni specijalitet šefa kuhinje - lazanja "Mozzarella".



Lasagne „Mozzarella“ / Lazanja „Mozzarella“

Lazanja po recepturi šefa kuhinje

635,00



Mozzarella / Mozzarella sir

Mladi sir sa sušenim paradajzom i bosiljkom

365,00/125g

Buffalo Mozzarella / Mozzarella „Bufalo“

Mladi sir od crnog bufalo goveda

595,00/125g



Insalata Caprese / Kapreze salata

Paradajz sa mozzarella sirom, na rukoli, sa pesto prelivom od bosiljka

595,00

Sa **Buffalo mozzarella sirom** 

775,00



Insalata piccolo pomodoro / Mala paradajz salata

225,00





CAMPANIA IN TAVOLA



Pizza Margherita

Pelat, mozzarella sir i bosiljak **595,00**

Sa Bufalo mozzarella sirom  **775,00**

Pizza Capricciosa

Pelat, mozzarella, šunka, šampinjoni i masline **775,00**

Sa Bufalo mozzarella sirom  **955,00**

Pizza Cardinale

Pelat, mozzarella, pršut i rukola **885,00**

Sa Bufalo mozzarella sirom  **1.065,00**

Pizza Salsiccia Piccante

Pelat, mozzarella, italijanska pikant salama, slatko-ljute papričice i mladi luk **855,00**

Sa Bufalo mozzarella sirom  **1.035,00**

Pizza Pancetta

Pelat, mozzarella, pančeta, čeri paradajz, masline, rukola, beli luk, limun i maslinovo ulje **755,00**

Sa Bufalo mozzarella sirom  **935,00**

Pizza Vegetariana

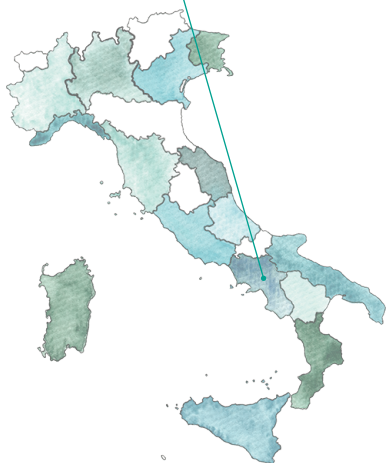
Pelat, mozzarella, pečeno povrće, masline, čeri paradajz, šampinjoni, rukola i bosiljak **635,00**

Sa Bufalo mozzarella sirom  **815,00**

Pizza Quattro Carni

Pelat, mozzarella, pančeta, šunka, italijanska pikant salama, pršut, ešalot, beli luk i peršun **955,00**

Sa Bufalo mozzarella sirom  **1.135,00**



Torta al cioccolato / Čokoladni kolač **315,00**



MOLISE IN TAVOLA

Najmlađa i jedna od najmanjih regija Italije nalazi se na prelazu između centralne i južne Italije. Prirodne granice regije Molize su Apenini i Jadran. Turistički još uvek neeksploatisana, ova regija bogata je veličanstvenim pejzažima, prirodnim rezervatima, peščanim plažama, malim gradovima, zamkovima i arheološkim nalazištima.

Tipična kuhinja regije Molize su testenine, palenta, jagnjeći odresci, salama i slanina sušena u rerni sa čili papričicom. U kvalitetne proizvode ovog kraja spadaju ekstra devičansko maslinovo ulje i mlečni proizvodi, naročito mozzarella sir od bivola, *Matese* ovčiji sir i *Burrino* sir, punjen maslacem. Delicija ove regije u našem jelovniku je ljuta salama *La Venticina*.



La Venticina piccante / Ljuta salama

Tradicionalna ljuta salama na rukoli sa ljutim papričicama

415,00/100g



BASILICATA IN TAVOLA

Na Apeninskom poluostrvu, između Kalabrije i Apulije, smeštena je Basilicata, kao stvorena za odmor. Šumovita brda i planine, jezera *Monicchio*, *Grande* i *Piccolo* i obale Jonskog i Tirenskog mora su prirodna bogatstva ove još uvek turistički neistražene regije. Glavni grad je *Potenza*, a najveća atrakcija *Matera*, grad poznat po kamenoj arhitekturi i pećinama.

Tradicionalna kuhinja ove regije bazirana je na nekoliko lokalnih proizvoda. Izdvajaju se domaće testenine od pšenice, hleb od brašna i kuvanog krompira *Panella*, jagnjeći odresci, začinjene svinjske kobasice i sosevi od neizostavne ljute paprike *Pepperoncino*, lokalno poznate kao „mali đavo“.



Salsiccia su cipolla rossa / Kobasica na crvenom luku

Kobasica na pečenom krompiru i čeri paradajzu, sa krem sosom od dinstanog luka i parmezanom

875,00





PUGLIA IN TAVOLA

Regija Apulija ili češće Pulja, smeštena je na samoj „peti italijanske čizme“ i spada u omiljene destinacije domaćih turista. Delom peščane, a delom kamenite plaže na obalama Jadranskog i Jonskog mora još uvek nisu predmet velikog interesovanja stranih turista. U prirodna bogatstva Pulje, spadaju još morski rezervat *Torre Guaceto* i nacionalni park *Murgia*. Glavni grad je luka Bari.

Iako se kuhinja ove regije, zbog jednostavnih sastojaka, ne smatra bogatom, kombinacija domaćih testa, svežeg mesa, ribe, povrća i maslinovog ulja, čini gastronomska čuda. Masline, maslinovo ulje i mandarine *Clementine* iz Pulje nadaleko su poznati proizvodi.

Gastronomsko remek delo i pravi predstavnik ove regije u našem jelovniku je kazereće pasta sa plodovima mora.



Caserecce frutti di mare / Kazereće trikolore sa plodovima mora

Kazereće testenina u tri boje sa lignjama, dagnjama, kozicama, crnim maslinama, tikvicama, sušenim paradajzom, mladim lukom, belim lukom, bosiljkom i parmezanom

1.090,00



Insalata dello chef / Salata glavnog kuvara

Grilovana piletina na miksu zelenih salata, sa šargarepom, čeri paradajzom, ešalotom, feta sirom, maslinovim uljem, prelivom od slatko-kiselog aceta i parmezanom

710,00

Insalata greca / Grčka salata

Paradajz, krastavac, paprika, ešalot, crne masline, feta sir, maslinovo ulje i origano

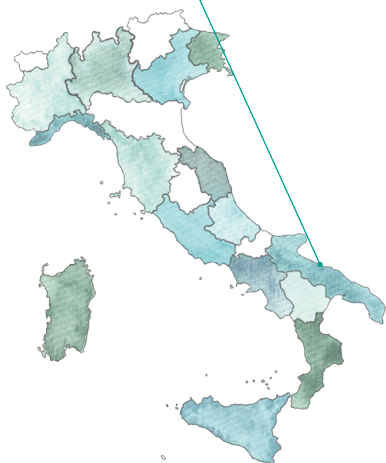
465,00



Piccola insalata greca / Mala grčka salata

Paradajz, krastavac, paprika, ešalot, crne masline, feta sir, maslinovo ulje i origano

275,00





CALABRIA IN TAVOLA

Regiju na samom jugu Italije, karakterišu topla klima, divlja priroda, peščane plaže i kamenite obale Jonskog i Tirenskog mora. Bogata prirodnim lepotama, ova regija je možda i nepravедno turistički zapostavljena. Glavni grad regije je *Catanzaro*, a duh drevne Italije u Kalabriji dočaravaju mala mesta puna dvoraca, manastira i crkava. Iz maslinjaka ove regije potiče gotovo četvrtina maslinovog ulja koje se proizvede u Italiji.

Gastronomiju Kalabrije je teško zamisliti bez ljute paprike i slatkog luka, koji začinjavaju gotovo svako jelo. U specijalitete ove regije spadaju *N'duja* pikantna kobasica, sardine i morski plodovi, koji se najčešće služe sa preprečenim hlebom.

Naš izbor jela iz ove regije pao je na dimljenu slaninu, mozzarella sir na palenti i *Calabrese* piletinu.



Mozzarella grigliata nel prosciutto su polenta / Mozzarella na palenti

Grilovan, pršutom bardiran mozzarella sir na palenti sa pesto sosom **650,00**

Sa *Bufalo mozzarella sirom*  **840,00**



Pancetta tesa affumicata / Dimljena slanina

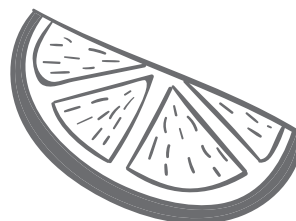
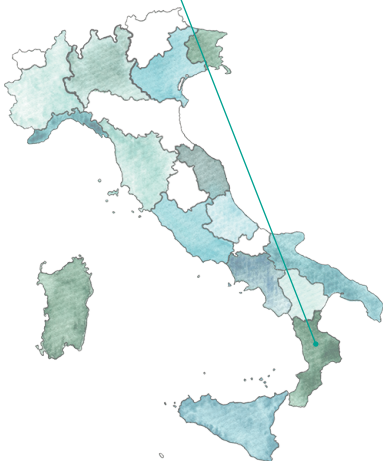
Dimljena slanina sa čeri paradajzom i maslinama na rukoli **285,00/100g**



Pollo Calabrese / Piletina „Kalabreze“

Pileći file sa mozzarella sirom, pikantnom salamom i krompirićima **925,00**

Sa *Bufalo mozzarella sirom*  **1.105,00**





SICILIA IN TAVOLA

Okruženo Jonskim, Tirenskim i Sredozemnim morem, najveće italijansko ostrvo je Sicilija. Fascinantna priroda, aktivni vulkan Etna i mešovito istorijsko nasleđe, čine Siciliju potpuno autentičnom destinacijom. Arheološka nalazišta grčkih hramova u mestu *Agrigento*, grčko-rimski amfiteatar u selu *Taormina*, rimski mozaici, *Syracuse* i glavni grad *Palermo*, samo su deo turističke ponude ovog bisera Italije.

Poznati proizvodi ove regije su masline i maslinovo ulje, crvene pomorandže, *Pachino* paradajz i *Canicatti* slatko grožđe. Ostrvska kuhinja, kreirana vekovima pod uticajem raznih civilizacija, bazirana je na mesnim i ribljim specijalitetima, koji se služe uz domaće testenine ili kus kus, dok su za raznovrsnost poslastica zaslužni monasi. Prepoznatljiviji su kroketi od pirinča, peciva sa *Ricotta* sirom i bademom i *Ragusano* sir.

Čuveni sicilijanski kanoli neizostavni su deo i našeg jelovnika, a izbor je još pao na pikantne pene sa čeri paradajzom i crne špagete sa kozicama.



Penne con pomodorini / Pene sa čeri paradajzom

Pene, čeri paradajz, peperonćini, mladi luk, beli luk, parmezan, bosiljak i maslinovo ulje **630,00**



Pripremljene u koturu Parmigiano-Reggiano sira starom najmanje 24 meseca 820,00

Spaghetti neri con piccoli gamberi / Crni špageti sa kozicama

Crni špageti, čeri paradajz, kozice, mladi luk, beli luk, belo vino, maslinovo ulje, bosiljak i parmezan **995,00**



Pripremljene u koturu Parmigiano-Reggiano sira starom najmanje 24 meseca 1.195,00



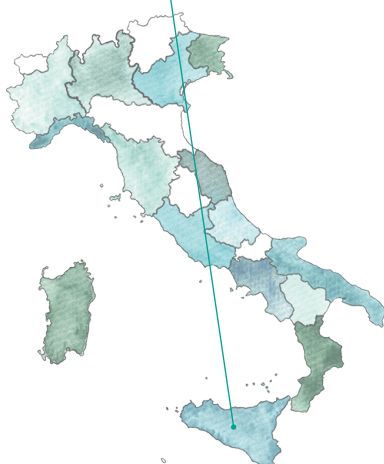
Piccola insalata con pomodorini e rucola / Mala salata sa čeri paradajzom i rukolom

250,00



Cannoli Siciliani / Sicilijanski kanoli

420,00





SARDEGNA IN TAVOLA

Sardinija je mediteransko ostrvo, čije priobalje karakterišu kontrasti smaragdno plavog mora i plaža sa snežno belim peskom, a unutrašnjost brda, raskošne šume i močvare sa bogatom florom i faunom. U unutrašnjosti ostrva su i varošice u kojima se neguju tradicija i stari zanati. Glavni grad regije je *Cagliari*, a poznata mesta su još *Oristano* i *Sassari*.

Šarm sardinijske kuhinje leži u lokalnim specijalitetima, među kojima se izdvajaju testenine *Culurgiones* i *Fragoles*, u obliku malih kuglica. Čuveni specijaliteti su svinjske kobasice i *Porceddu* prase od svega nekoliko kilograma, marinirano začinima i posluženo na pluti. Od novembra do aprila, služe se morski ježevi. U morske specijalitete još spadaju supa od školjki, jastog *Alghero*, tuna *Carloforte*, a delikates za pamćenje je sušena riblja ikra *Bottarga*.

Iako se pravi širom Italije, najbolji ukus ima *Pecorino* sa Sardinije, koji se kod nas služi sa medom i orasima ili u kombinaciji sa čuretinom.

**Pecorino / Ovčiji tvrdi sir***Sir sa medom i orasima***675,00/100g****Tacchino con pecorino / Čuretina sa pekorinom***Čureće rolnice bardirane pršutom i punjene pekorino sirom, sa fritiranim njokama, čeri paradajzom i sosom od spanaća***1.045,00****Pizza con salsiccia / Pica sa kobasicom***Kobasica, pelat, mozzarella, rikota, miks mladih salata, parmezan, beli luk i peperonćini***825,00****Piccola insalata con verdure miste / Mala salata sa mešanim povrćem***Paradajz, krastavac, paprika, ešalot i maslinovo ulje***220,00**



MOZZARELLA OSTERIA & CUCINA ITALIANA MODERNA

Italijanska kuhinja je svetski poznata po kvalitetnim sastojcima, zdravom balansiranju i kombinovanju ograničenog broja namirnica. Uprkos tome što su sastojci jela najčešće isti ili slični, specijaliteti se razlikuju od regije do regije. Inventivnost u pripremanju ovih specijaliteta je neizostavni činilac svake kuhinje, bez obzira da li se radi o domaćici u Italiji ili kuvaru u našem restoranu. Ovde predstavljamo jela naših gastro majstora, inspirisana modernom italijanskom kuhinjom.



Pikoline con gamberi / Pikolina sa gamborima

Gambori sa pelatom, čeri paradajzom, bosiljkom, mladim lukom, crnim maslinama, mozzarella sirom i parmezanom na hrskavom testu

1.410,00

Pikoline con mozzarella di bufala / Pikolina sa bufalo mozzarellom



Kisela pavlaka, čeri paradajz, beli luk, bufalo mozzarella sir, miks mladih salata i pesto preliv na hrskavom testu

845,00



Antara con salsa di lamponi / Pačetina u sosu od maline

Pačije grudi „sous-vide“ na grilu sa sosom od maline, pečenim povrćem, pireom od kukuruza šećerca, dimljenim sirom i majčinom dušicom

1.210,00





BAMBINI & SENZA GLUTINE

Naš gastro tim sa posebnom pažnjom priprema jela za najmlađe posetioce našeg restorana i goste koji su osetljivi na pojedine namirnice. Ova stranica je posvećena njima.

BAMBINI

**Bastoncini di pollo** / Pileći štapići

Pileći file, paniran sa parmezanom, pelat paradajz, krompirići

455,00

**Poco bolognese** / Male špagete bolonjeze

Špagete sa raguom od mlevene junetine, pelat paradajzom, bosiljkom i parmezanom

415,00

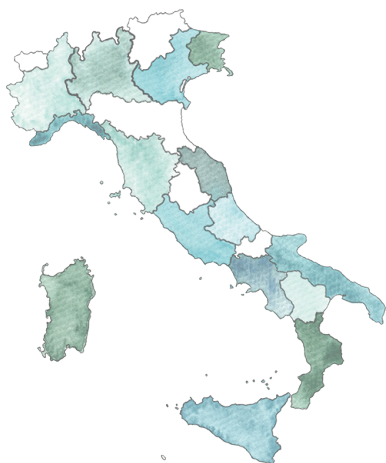
**Piccola piadina** / Mala piadina

Hrskavo testo sa pavlakom, paradajzom, šunkom, mozzarella sirom, zelenom salatom, maslinovim uljem i bosiljkom

345,00

SENZA GLUTINE

Sva naša jela od testenina za vas možemo pripremiti sa bezglutenskom pastom (Fussili).



Kuver

130,00

U izradi jelovnika učestvovali su:

Dejan Stanković

Predsednik Kulinarske federacije Srbije i Šef kuhinje
restorana „Osteria Mozzarella“,

Branko Jovanović

Diplomirani gastronom, Zamenik šefa kuhinje
„Osteria Mozzarella“ i

Tim kuvara

restorana „Osteria Mozzarella“

