Osteria Nonna Nadia.

Menú

Entradas Frías

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$495**

Focaccia de Burrata ahumada y anchoas
Mini pan Focaccia de masa madre con burrata ahumada, anchoas, coulis de pera y aceite de oliva Centonze. **RD$795**

Tartar de Res
Tartar de tenderloin de res con alcaparras, yema de huevo curada en soya y lluvia de parmesano reggiano. **RD$795**

Carpaccio de Res
Carpaccio de tenderloin con rúcula, láminas de hongos frescos, alcaparras, aceite de trufas, reducción de vinagre balsámico y lascas de parmesano reggiano. **RD$895**

Carpaccio Rosa Negra
Finas láminas de res, delicadamente acompañadas de rúcula fresca, queso parmesano, crujientes croutones, lascas de higo, pangrattato y un exquisito aderezo de higo. **RD$895**

Carpaccio de Pulpo
Carpaccio de pulpo con pimentón ahumado, jugo de lima, ralladura de lima, aceite de perejil y aceite de oliva extra virgen. **RD$795**

Crudo de Branzino
Carpaccio de branzino cortado a cuchillo con alcaparras, aceite frío de albahaca y sal en escama ahumada. **RD$1,395**

Berenjenas encurtidas
Berenjenas marinadas en vinagre, aceite de oliva, ajo y especias aromáticas, con un delicado toque de hierbas frescas, servido con pan de masa madre. **RD$395**

Plato de Antipasto
Variedad de embutidos, queso parmesano y pan de la casa. **RD$1,295**

Entradas Calientes

Involtini
Rollos de berenjena y zucchini asados, rellenos de queso rulo de cabra y queso mozzarella. Servidos en salsa pomodoro con pesto y queso parmesano reggiano gratinado. **RD$650**

Salchicha, hongos porcini y alcachofas
Salchicha artesanal al vino blanco con hongos porcini y alcachofas rostizadas. **RD$645**

Berenjena a la Parmesana
Láminas de berenjena, gratinadas con salsa de tomate artesanal, mozzarella y queso parmesano, horneados a leña, servido con panozzo. **RD$595**

Chipirones fritos
Chipirones empanizados fritos con alioli y salsa arrabiatta. **RD$795**

Chipirones en su tinta
Chipirones en su tinta al ajillo con vino blanco y perejil. **RD$895**

Frito de mariscos
Chipirones, camarones de Sánchez y pulpo gallego empanizados fritos. Servido con alioli, alioli de Kalamata y salsa arrabiatta. **RD$1,295**

Crema de Auyama
Rostizada con aceite de oliva extra virgen y lluvia de parmesano. Servida con pan campesino de masa madre. **RD$495**

Arancini Siciliano
Bola de arroz empanadas y fritas, rellenas de ragú de carne de cordero y filete de res Local. Servido sobre salsa arrabiatta con lluvia de parmesano. **RD$750**

Bisque de Camarones
Crema espesa de camarones de Sánchez y verduras del mercado, terminada con espuma de nata. **RD$695**

Mozzarella al Horno
Con salsa pomodoro. Servida con pan campesino de masa madre. **RD$650**

Ensaladas

Ensalada de Burrata y Prosciutto
Burrata servida sobre un nido de rúcula al pesto con tomates rostizados, prosciutto San Danielle, reducción de vinagre balsámico y polvo de pistaccio. **RD$1,095**

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

Ensalada de Queso de Cabra
Mezcla de lechuga y rúcula, almendras tostadas, queso rulo de cabra, tomates cherry confitados, pesto, reducción de vinagre balsámico y coulis de pera. **RD$695**

Ensalada Cesar Tradicional
Lechuga romana, crutones de pan tostado, queso parmesano, y nuestro aderezo especial. **RD$595**

**precios no incluyen impuestos*

Arroces y Pastas

HECHAS CON CARIÑO

Risotto de Hongos Porcini y Salchicha
Hongos porcini con salchicha artesanal, queso parmesano y aceite de oliva extra virgen. **RD$895**

Risotto de Churrasco y Champiñones
Tiernos cortes de churrasco a la parrilla y champiñones salteados, elaborado con queso parmesano y aceite trufado. **RD$950**

Risotto Negro
Chipirones en su tinta con pulpo y almejas al vino con ajo, perejil y aceite de oliva extra virgen. **RD$1,195**

Arroz Chaufa
Arroz aconconeado, huevo escalfado, con la proteína de su preferencia, pollo o camarones. **RD$650**

Lasagna Bolognese
Pasta en capas con ragú de carne, cocido lentamente, en salsa de tomate, bechamel artesanal, mozzarella y queso parmesano, gratinado al horno. **RD$795**

Gnocchi al horno
Gnocchi de papa tostado en salsa amatriciana. Gratinado al horno de brasa con mozzarella fresca, pecorino romano y Parmigiano Reggiano. **RD$895**

Fettuccine Vongole
Fettuccine con almejas al ajo, perejil y vino blanco. **RD$1,150**

Linguini de Camarones de Sánchez
Con camarones de Sánchez al ajo, perejil, tomates cherry, vino blanco y peperoncino. **RD$1,095**

Rigattoni
Al Pomodoro fresco y Burrata con aceite frío de albahaca y aceite de oliva extra virgen. **RD$795**

Penne alla Zozzona
Pomodoro, salchicha, guanciale, peperoncino, yema de huevo y pecorino romano. **RD$1,095**

Linguini con Langosta
Linguini, camarones, langosta, tomate cherry, aceite de oliva y toque de ajo. **RD$1,695**

Pastas clásicas

Pappardelle Carbonara	**RD$895**
Spaghettoni Cacio e Pepe	**RD$795**
Spaghetti a la Bolognesa	**RD$795**
Spaghetti al Pesto	**RD$795**

Raviolis

Capresa al tomate fresco	**RD$850**
Carne a la amatriciana	**RD$750**
Ricotta y espinaca a la carbonara	**RD$780**
Hongo porcini en salsa 4 quesos	**RD$825**

Osteria Nonna Nadia.

Burgers

Classic Bacon cheese Burger
Carne angus 8onz, pan brioche de papa, queso americano, bacon, pepinillos y salsa burger. **RD$695**

Mushroom Melt burger
Carne angus 8onz, pan brioche de papa, queso americano, cebollas confitadas, crema de hongos y alioli. **RD$795**

Guarniciones

Hongos portobello al grill	**RD$495**
Yuca Mash Trufado	**RD$395**
Puré de papa gratinado	**RD$245**
Espinacas salteadas con alcachofas y porcini en crema de parmesano	**RD$495**
Zanahoria de huerto al horno	**RD$595**
Pasta aglio e olio	**RD$545**
Tostones	**RD$195**
Aguacate	**RD$295**

**precios no incluyen impuestos*

Carnes, Pescados y Mariscos

A LA BRASA Y DEL MAR

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**

Pechuga de Pollo a la brasa
Servida con salsa teriyaki; crema de hongos; ó natural. Con la guarnición de su preferencia. **RD$895**

Stracci de filete de res
Trozos de filete de res aromatizados con romero y tomillo; salteados con ajo, tomates cherry y vino blanco. **RD$1,195**

Tagliata de Filete de Res
Tenderloin de res fresco cocido a la brasa. Servido sobre nido de rúcula con mojo de hierbas y queso parmesano. **RD$1,295** *(8 oz · RD$1,795 por libra)*

Filete de Res 8onz
Cocido a la brasa. Servido con salsa de pimienta negra, salsa de hongos porcini ó mantequilla de finas hierbas.
RD$1,495 por libra

Churrasco CAB Prime 10onz **RD$2,195**

Ribeye CAB Prime **RD$2,995 por libra**

Striploin Angus Double R Ranch
Striploin CAB Prime wet aged 25 días cocido a la brasa.
RD$2,995 por libra

Filete de Salmón a la plancha 8onz
RD$900

Filete de Salmón
Servido al tomate fresco, a las finas hierbas o en salsa teriyaki. Acompañado puré de yuca, puré de papa, tostones o ensalada. **RD$1,395**

Langosta a la plancha **RD$1,800 por libra**

Branzino en salsa de almejas al limón
Filete de branzino empanado al sartén aromatizado con ajo, romero y salvia. Servido con una salsa de almejas y jugo de limón amarillo. **RD$1,995**

Mejillones en salsa arrabiata
Mejillones salteados con sofrito de tomate, ajo, perejil, peperoncino y vino blanco. Acompañadas de pan campesino de masa madre. **RD$1,495**

Pulpo a la brasa
Tentáculos de pulpo gallego cocido a la brasa. Acompañado de papas salteadas al burro e salvia, cebollas confitadas y queso parmesano. **RD$1,695**

Almejas al ajillo y peperoncino
Almejas blancas del Pacífico salteadas con ajo, perejil, peperoncino y vino blanco. Acompañadas de pan campesino de masa madre. **RD$1,495**

Guarniciones a elegir: vegetales al grill, tostones, papas baby salteadas, papas fritas, ensalada verde.

Recomendaciones del Chef

ALBERTO MEJÍA · CHEF EJECUTIVO

Ossobucco a la Milanesa
Ossobuco de vaca mestiza criolla marcado al carbón, braseado por más de 8hrs en sus jugos con ron dominicano Brugal 1888, hongos porcini, pancetta y vino tinto. Servido sobre risotto de azafrán con pangrattato. **RD$1,495**

Camarones de Sánchez al horno
Con ajo, peperoncino, perejil, limón amarillo y vino blanco. **RD$1,395**

Dorada al Horno
Con vegetales a la parrilla. **RD$1,300 por libra**

Branzino al Horno
Con vegetales a la parrilla. **RD$1,995 por libra**

Risotto de Camarones de Sánchez
Camarones de Sánchez al ajo y perejil con vino blanco, bisque de camarones, queso parmesano y aceite de oliva extra virgen. **RD$1,295**

Chuletillas de Cordero
Rack completo de chuletillas de cordero de Nueva Zelanda marinadas con tomillo, romero y menta a la brasa. Acompañadas de papas al mojo de hierbas. **RD$2,990**

Cowboy Steak CAB
Ribeye Angus con hueso cocido a la brasa.
RD$2,750 por libra

Bistecca alla Fiorentina
Porter house Double R Ranch Signature Dry Aged por 30 días cocido a la brasa.
RD$3,500 por libra

Muelas de Cangrejo
Muelas de snow crab cocidas con una mantequilla de ajo, perejil, peperoncino y limón amarillo. **RD$3,650**

Pappardelle al Ragù de Cordero
Pasta fresca con ragú de cordero. **RD$1,350**

Linguini De Mariscos
Linguini con camarones Sánchez, pulpo, chipirones de Sánchez y almejas. Servidos al pomodoro fresco y peperoncino. **RD$1,395**

Escargots al horno
Cocidos en aceite de oliva extra virgen, ajo, perejil y vino blanco con pan grattato. **RD$1,195**

Osteria Nonna Nadia.

**precios no incluyen impuestos*

Pizza

AL HORNO DE LEÑA

Margarita
Salsa de tomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca. **RD$595**

Regina Margarita
Pomodoro, mozzarella fior di latte y albahaca. **RD$795**

Pizza Regina
Pomodoro, mozzarella, champignon fresco y prosciutto cotto. **RD$850**

Margarita y Burrata **RD$995**

Bianca
Bechamel, guanciale, cebolla, queso de cabra y coulis de pera. **RD$850**

Don Carleone
Pomodoro, salsiccia picante, pesto y parmigiano reggiano. **RD$845**

Pizza Campesina
Bechamel, salsiccia, funghi porcini y alcachofas. **RD$895**

Prosciutto y Rúcula
Margarita con rúcula, prosciutto di Parma, parmigiano reggiano y reducción de vinagre balsámico. **RD$995**

4 Estaciones
Pomodoro, mozzarella, alcachofas, prosciutto cotto, hongos champignon fresco y aceitunas. **RD$995**

Pancetta, ajo y perejil
Margarita con pancetta, ajo y perejil. **RD$795**

Salami Picante y Miel **RD$795**

Osteria Nonna Nadia.

Postres

EL FINAL DULCE

Helado
Vainilla, coco, avellana, stracciatella, pistaccio, chocolate ó sorbete de fresa. **RD$250**

Tiramisú **RD$495**

Panna Cotta de albahaca
Servida con frutos del bosque. **RD$550**

Tarta de Queso
Tarta cremosa de queso mascarpone y queso rulo de cabra con azúcar tostada. **RD$695**

Pie de Limón
Pie de limón con coulis de pera y merengue flameado. **RD$495**

Coco horneado
Suave y cremoso coco, horneado delicadamente hasta lograr una textura irresistible. Se sirve con una bola de helado. **RD$595**

Pudin Artesanal
Tradicional pudin, de textura suave y cremosa, elaborado con membrillo de guayaba y servido con una bola de helado, nueces caramelizadas y un delicado toque de caramelo salado. **RD$585**

Flan de Auyama y Coco **RD$495**

¡Buen provecho!

**precios no incluyen impuestos*