



# Poldo e Gianna Osteria



## PASQUA 2025

### ANTIPASTI – Starters

Carciofo in Tempura con Maionese “alla Romana”

*Fried Artichoke in Tempura with Mint and Garlic Mayonnaise*

Cestini di Pasta Fillo Ripieni di Ragù d’Agnello su Salsa Bianca al Miele

*Fillo Pastry Tarts Stuffed with Lamb Ragù on White Honey Sauce*

Cubotto di Melanzane alla Parmigiana su Fonduta di Parmigiano

*Eggplant “Parmigiana” Cube on “Parmigiano” Fondue*

### PRIMI – Pasta

Rigatoni di Gragnano alla Carbonara

*Rigatoni from “Gragnano” with Eggs, Cheese, Pepper and Bacon from “Norcia”*

Rigatoni di Gragnano alla Amatriciana

*Rigatoni from “Gragnano” with Tomato Sauce and Bacon from “Norcia”*

Tonnarelli alla Crema di Carciofi con Carciofi Saltati e Croccanti

*Tonnarelli with Artichokes three ways Creamed, Sautéed and Crunchy*

Linguine di Gragnano con Ragù di Vitella e Fonduta di Parmigiano Reggiano 36 Mesi

*Linguine from “Gragnano” with Veal Ragù and 36 Months Aged “Parmigiano Reggiano” Fondu*

### SECONDI – Main courses

Saltimbocca alla Romana accompagnato da Patate al Forno

*“Saltimbocca alla Romana” Veal Meat with Ham, Sage and Roasted Potatoes*

Petto di Vitella “alla Fornara” Scaloppato e Sfumato alla Malvasia Puntinata Igt con Patate Arrosto

*Scalloped Veal breast “alla Fornara”, Shaded with Malvasia Puntinata Igt White Wine and Roasted Potatoes*

Costolette d’Agnello Marinate agli Odori e Panate, accompagnate da Scarola Ripassata e Purè di Patate Dolci Arrostiti

*Fried Breaded Lamb Chops with Sautéed Escarole and Roasted Sweet Potato Purée*

Tranci di Baccalà Saltati con Passata di Pomodorino Giallo,

Olive Taggiasche e Pomodoro Confit

*Sautéed Cod Steaks with “Yellow” cherry Tomatos, Olives and Tomato Confit*

### DOLCI FATTI IN CASA – Homemade desserts

Il nostro Tiramisù

*Our Homemade Tiramisù*

Sbriciolata con Crema Pasticcera

*Pastry Crumble with Custard*

Prezzo per persona □ 50 , a scelta tra un Antipasto, un primo o un secondo e un dolce  
*Price per person € 50 Appetizers, a choice between a first and second course and dessert*

Oppure prezzo per persona □ 60 Menù completo - Bevande escluse  
*Or price per person € 60 Complete menu - Drinks not included*

*Per informazioni +39 06 689 3499 – [www.poldoegianna.it](http://www.poldoegianna.it)*