



tascamadre

OSTIA

M M X X I

## Menù



La madre  
di tutte  
le bontà



tascamadre.it



tascamadre  
OSTIA  
M M X X I

# Le Tasche

Le nostre tasche sono prodotte  
con lievito madre e farina mulino Quaglia

**Rana pescatrice** € 7.50

Rana pescatrice all'amatriciana,  
guanciale croccante e pecorino

**Stracotto  
di verdesca di tonno** € 7.50

Stracotto di verdesca di tonno, pomodoro,  
cipolla caramellata ricotta di bufala e pistacchi

**Polpo** € 9.00

Polpo, menta e patate  
in zuppetta e provola

**Tartare di tonno** € 12.00

Tartare di tonno, soia, bufala,  
gazpacho e capperi

**Baccalà confit** € 8.00

Baccalà confit, pomodorini semi canditi,  
maionese al wasabi, patate e sedano

**Pollo e peperoni** € 6.50

**Maiale BBQ** € 7.00

Maiale bbq cipolla caramellata  
albicocche e mandorle

**Vitella salvia  
e prosciutto** € 7.00

**Alla parmigiana** € 5.00



# Le Paste

Le nostre paste sono fatte tutte in casa prodotte con uova di gallina livornese e semola mulino quaglia, la pasta acqua e farina è fatta con semola mulino Quaglia



tascamadre

OSTIA

M M X X I

## Spaghettoni

€ 12.00

Spaghettoni aglio olio e vongole

---

## Gnocchetti Sardi

€ 11.00

Gnocchetti sardi con polpo, peperoni, pistacchi, pomodorini e ricotta di bufala

---

## Paccheri

€ 11.00

Paccheri con pesce spada, olive taggiasche, menta, melanzane e mollica di pane alle acciughe

---

## Fusilloni

€ 12.00

Fusilloni alla puttanesca di tonno

---

## Ravioli

€ 11.00

Ravioli ripieni di burrata con sugo ristretto ai frutti di mare e crumble di olive

---

## Tonnarelli

€ 11.00

Tonnarelli aglio olio peperoncino totani e pecorino



# Le Paste

Le nostre paste sono fatte tutte in casa prodotte con uova di gallina livornese e semola mulino quaglia, la pasta acqua e farina è fatta con semola mulino Quaglia



tascamadre

OSTIA

M M X X I

## Spaghetti

€ 9.00

Spaghetti alla chitarra alla carbonara

---

## Paccheri

€ 9.00

Paccheri all'amatriciana

---

## Tonnarelli

€ 8.00

Tonnarelli cacio e pepe

---

## Fettuccine

€ 8.00

Fettuccine al ragù di maiale nero calabrese, n'duja e provola

---

## Ravioli

€ 11.00

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci pomodoro basilico e parmigiano



# I Dolci

La pasticceria è di produzione propria ed è fatta dal nostro Pastry Chef Edoardo Sciroli, con prodotti d'alta pasticceria

Ave Roma € 4.00

---

Tiramisù € 4.00

---

Crostatina  
al caramello salato  
e cioccolato € 4.00

---

Bavarese  
al pistacchio € 4.00

---

Crostata  
ricotta e visciole € 4.00

---

Pesca melone  
e menta € 4.00



# Gli Aperitivi

I salumi provengono da un allevamento locale di maiale nero.

Le verdure provengono dall'azienda laziale "Quattrociocchi", mentre i formaggi arrivano da allevamenti ovini locali



tascamadre  
OSTIA  
M M X X I

## Menù aperitivi x 2 pax

### Menù terra

€ 12.00

Selezione di salumi da allevamento di maiale nero calabrese e focaccia pugliese

---

### Menù mare

€ 14.00

Focaccia pugliese con prosciutto di tonno, bufala e melanzane sott'olio, bottoncino con gambero al vapore, maio al wasabi e cipolla rossa agrodolce, sandwich di mare

---

### Menù vegetariano

€ 12.00

Selezione di sott'olio quattrociocchi e formaggi locali e focaccia pugliese

---

### Menù vegano

€ 11.00

Selezione di sott'olio quattrociocchi e focaccia pugliese



# Cocktails

Tutti i nostri Drink sono preparati da professionisti con passione e rispetto della materia prima.

Tutte le preparazioni e guarnizioni vegetali vengono prodotte in casa a mezzo di estrazione a freddo ed essiccazione.

## Gintoneria

<b>Gordons</b>	€ 6.00
<b>Nordes</b>	€ 8.00
<b>The Botanist</b>	€ 8.00
<b>Hendrick's</b>	€ 9.00
<b>Bombay sapphire</b>	€ 8.00
<b>London n°1</b>	€ 9.00

---

## Martineria

<b>Martini classico</b>	€ 7.00
<b>Martini fresco con Bombay sapphire</b>	€ 9.00
<b>Martini verde con Hendrik's</b>	€ 10.00
<b>Martini blue con London n.1</b>	€ 11.00



# Cocktails

Tutti i nostri Drink sono preparati da professionisti con passione e rispetto della materia prima.

Tutte le preparazioni e guarnizioni vegetali vengono prodotte in casa a mezzo di estrazione a freddo ed essiccazione.



Mojito	€ 6.00
Mojito alla frutta	€ 7.00
Cosmopolitan	€ 6.00
Old fashioned	€ 8.00
Daiquiri alla frutta	€ 7.00
Long Island	€ 7.00
Basil drop	€ 6.00
Bloody Marzio	€ 7.00
Gin marino	€ 7.00
El peruano	€ 9.00
Piccante Passione	€ 7.00
Aperol Spritz	€ 5.00
Campari spritz	€ 5.00
Aperol sour	€ 5.00
Campari sour	€ 6.00
Sunset on Ostia's beach	€ 6.00
Spritz aromatico	€ 6.00
Negroni fumè minimo x2	€ 13.00
Americano	€ 6.00
Negroni sbagliato	€ 6.00
Negroni	€ 6.00

# Drinks

Tutti i nostri Drink sono preparati da professionisti con passione e rispetto della materia prima.

Tutte le preparazioni e guarnizioni vegetali vengono prodotte in casa a mezzo di estrazione a freddo ed essiccazione.

## Drink analcolici

<b>Cococaffè</b>	€ <b>6.00</b>
<b>Pesco in fiore</b>	€ <b>6.00</b>
<b>Smoothy fruthy</b>	€ <b>6.00</b>
<b>Virgin pina colada</b>	€ <b>7.00</b>

---

## Birre

<b>Ichnusa non filtrata (kell) 0,3</b>	€ <b>5.00</b>
<b>Messina (lager) 0,3</b>	€ <b>5.00</b>
<b>Paulaner (weiss) 0,3</b>	€ <b>5.00</b>
<b>Lagunitas (ipa) 0,3</b>	€ <b>6.00</b>

---

## Vini Bollicine

<b>Merotto Col San Marino Spumante Rosè Grani di nero Pinot nero 100%</b>	€ <b>22.00</b>
<b>Follador Col San Marino Prosecco di Valdobbiadene Millesimato extra dry</b>	€ <b>25.00</b>



# Drinks

Tutti i nostri Drink sono preparati da professionisti con passione e rispetto della materia prima.

Tutte le preparazioni e guarnizioni vegetali vengono prodotte in casa a mezzo di estrazione a freddo ed essiccazione.

## Vini Bianchi

**Ca' del Baio Langhe chardonnay Luna d'Agosto** € **18.00**

**Verdicchio classico superiore Casal di Serra Umani Ronchi BIO** € **19.00**

**Sospiro** € **15.00**

**Fojetta viogner** € **17.00**

**Tratturo Pecorino terre di chieti** € **15.00**

**Mari di ripiddu Etna bianco** € **28.00**

**Spadafora principe Grillo bio** € **23.00**

**Nuragus di Cagliari** € **18.00**

**Monica di Sardegna** € **18.00**

---

## Vini Rosè

**Vallone Negroamaro Rosè** € **17.00**



# Drinks

-  
Tutti i nostri Drink sono preparati da professionisti con passione e rispetto della materia prima.

Tutte le preparazioni e guarnizioni vegetali vengono prodotte in casa a mezzo di estrazione a freddo ed essiccazione.

## Vini Rossi

**Tenuta la Chiusa Elba rosso** € 25.00

**Morellino di Scansano** € 20.00

**Il buon bastardo** € 19.00

**Cesanese del Piglio "ANKAA"** € 18.00

**Montepulciano d'Abruzzo** € 15.00





**tascamadre**

**OSTIA**

M M X X I

**Via Claudio, 34  
Lido di Ostia**

**tascamadre.it |  tascamadreostia**