

Le patate di Fucino

Le chips fritte al momento. € 4

Le patate sotto alla cenere come una volta. € 4

Le verdure dell'orto

Verdure di stagione saltate in padella. € 5

Verdure di stagione al vapore. € 5

Funghi Cardoncelli fritti. € 7

Cipollotti grigliati in salsa O'Bel. € 5

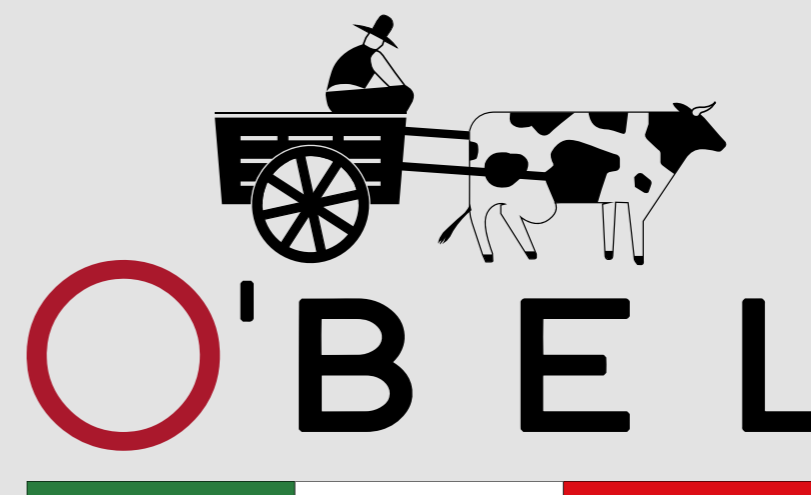
Per concludere in dolcezza

Saremo lieti di elencarvi i dolci di nostra produzione. € 5

In cucina: Ulisse, Sofia e Massimo.

Alla brace: Dario.

In sala: Emanuela, Simone e Massimo.



Osteria, Braceria, Emporio, Laboratorio

...il nostro Benvenuto...

Il progetto partito nel 2014 grazie all'impegno di Andrea, Paola, Manuela e Alice, oggi ci porta ad una svolta importante. Abbiamo sempre avuto come obiettivi primari la soddisfazione dei nostri clienti e l'utilizzo di una materia prima di grandissima qualità.

Un nuovo nome, la creazione di una vera e propria "Bottega" per la produzione artigianale di tutti i nostri piatti ed un nuovo Menù, rappresenta per noi la realizzazione di un sogno.

O'BEL con la collaborazione del cuoco "per passione" Ulisse Agostinucci è lieta di proporvi il suo menù.

 @ilbirocciante  ilbirocciante

 registratevi e collegatevi alla nostra rete wi-fi gratuita

O' BEL...che battilardo

I crostini fai da te. € 11

I formaggi del casaro di nostra selezione con le dolcezze. € 15

La mortadella "Favola", il crudo di Parma "Galloni" e il parmigiano reggiano 30 mesi. € 15

I tagli dei salumi di mora romagnola Presidio Slow Food 🍷 con squacquerone. € 15

Il filetto di fassona piemontese battuto al coltello con uovo pochè e condito davanti a voi. € 19

O' BEL...che buon pesce

Il merluzzo lavorato crudo con julienne di finocchio e balsamico agli agrumi. € 12

Caramelle di baccalà alla crema di cipolla di Medicina e aglio di Voghiera. € 12

Il baccalà avvolto nella panatura di pan panko, diventa dorato e affoga nella salsa aioli. € 16

O' BEL...vegetariano

Il tartufo del bosco umbro con la straccia di uova di cortile. € 13

La crema di patate e zucca con il tartufo fresco accoglie l'uovo pochè. € 14

Un tortino di carote con una cialda croccante nella fonduta di parmigiano. € 9

Na' Bona Mnestra da nualtar là manca mai...

tutte le nostre paste sono rigorosamente fatte in casa.

Il ragù di mora romagnola Presidio Slow Food 🍷 con le tagliatelle. € 9

Cappellacci di zucca Violina in emulsione di olio evo, di Fortana e pecorino dolce. € 10

Le patate infarinate e arrotolate con l'anatra in sugo. € 10

Ricotta di pecora sarda e prezzemolo, dentro la sfoglia con i funghi del bosco e pecorino di fossa. € 12

Piatti di famiglia della domenica e dei giorni di festa

La sfoglia verde con il ragù, la besciamella e il parmigiano reggiano 24 mesi. € 10

Il brodo di cappone con i cappelletti. € 12

Dalla padella...

Il maialino in porchetta, laccato al miele di tiglio ed erbe aromatiche € 19

La panatura rustica abbraccia le costine di agnello dell'appennino abruzzese. € 19

...alla Brace...direttamente sul camino a vista...

IL BOVINO (con polenta in crosta)

Le cotture delle carni rosse saranno al Blue, al Sangue e Media...

...ci dispiace, ma più cotta non te la possiamo dare...

Fiorentina di Chianina all'etto. € 5,7

Costata di Chianina all'etto. € 5,2

Fiorentina di Marchigiana /Romagnola all'etto. € 5,2

Costata di Marchigiana/Romagnola all'etto. € 4,8

Fiorentina di Fassona Piemontese all'etto. € 5,2

Costata di Fassona Piemontese all'etto. € 4,8

Filetto di Fassona Piemontese peso minimo gr 300. € 28

Entrecôte di Chianina peso minimo gr 350. € 22

IL MAIALE (con polenta in crosta)

Mora Romagnola Presidio Slow Food 🍷

(braciola con cotenna, salsiccia, pancetta e costina). € 19

LA GRATICOLA GHIOTTA (minimo 2 persone) (con polenta in crosta)

La brace del camino cuoce per voi i tagli del maiale, dell'ovino e del bovino. € 24 a persona

L'OVINO ABRUZZESE (con polenta in crosta)

Castrato (Costine e arrosticini). € 16

Arrosticini (10 pezzi). € 12

Agnello (Costine, coscia e spalla). € 18

IL POLLAME da allevamento sostenibile e senza antibiotici (con polenta in crosta)

Galletto alla brace. € 16



Le carni che vi proponiamo sono tutte italiane e di qualità certificata