

OSTERIA
- Papà -
Nicola



Son passati più di cinquant'anni dalla prima volta in cui papà Nicola e mamma Lina hanno messo piede nella ristorazione, nel 1967. Da sempre, la loro cucina è sinonimo di amore per la buona tavola e per i sapori della tradizione, condita con un ingrediente segreto: il sorriso. Osteria Papà Nicola è questo: la tradizione di un sorriso con cui accogliervi, farvi mangiar bene e farvi sentire a casa come si sa fare in una grande famiglia.

More than fifty years have passed since papà Nicola and mamma Lina started a restaurant business for the first time, in 1967. Their cuisine has always been about love for good food and traditional tastes, spiced up with a secret ingredient: their smile. Osteria Papà Nicola is exactly this, the tradition of a smile ready to welcome you, make you eat well and feel at home, as you do in a big family.

**A TAVOLAAA!
A TAVOLAAA!
A TAVOLAAA!**

COMBO MENU

MENÙ PER 1 PERSONA • MENU FOR 1 PERSON



€ 3 **COPERTO**
COVER CHARGE

€ 1,5 **BOX ASPORTO**
DELIVERY BOX

• NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI / WE DON'T ACCEPT SEPARATE BILLS •

 **PIATTI A BASE DI PESCE**
FISH DISHES

 **PIATTI A BASE DI CARNE**
MEAT DISHES

 **PIATTI VEGETARIANI**
VEGGIE DISHES

WIFI: OSTERIAPAPÀNICOLA

PASSWORD: nicola1967

€ 20



PIATTO UNICO TERRA^{4,5,6}

ONE-PLATE MEAL (MEAT)

- Lasagna
- Polpette di manzo al sugo
- Patate al forno

€ 25



PIATTO UNICO MARE^{1,2,3,6}

ONE-PLATE MEAL (FISH)

- Strozzapreti gamberi e pomodorini
- Calamaro alla griglia
- Ratatouille di verdure



€ 30



DEGUSTAZIONE TERRA^{4,5,6}

COMBO MENU (MEAT)

- Frisella
- Orecchiette con polpette al sugo di giù
- Tagliata di carne con patate al forno
- Gelato alla vaniglia
- Caffè & Lemoncello

€ 38



DEGUSTAZIONE MARE^{1,2,3,4,5,6}

COMBO MENU (FISH)

- Salmone agli agrumi
- Tagliolini ai frutti di mare
- Baccalà con friarielli spadellati
- Gelato al limone
- Caffè & Lemoncello



NON SOGGETTO A PROMOZIONI THEFORK • MENU NOT ELIGIBLE FOR THEFORK DISCOUNTS

ANTIPASTI | APPETIZERS



€ 16

SAPORI DEL CANTABRICO^{1,4,6} CANTABRIAN FLAVOURS



Tagliere con acciughe del Cantabrico, focaccia al sale di Maldon, riccioli di burro. Board with Cantabrian anchovies, focaccia with flakes of Maldon salt and butter curls.



€ 13

ANDRIA^{4,6} ANDRIA BURRATA CHEESE



Burrata di Andria DOP 200gr con pappa al pomodoro e fiocchi di pomodoro. | Andria DOP Burrata cheese 200g with tomato puree.



€ 14

SALMONE AGLI AGRUMI¹ SALMON WITH CITRUS FRUITS



Salmone marinato agli agrumi, erba cipollina, pepe nero, frutti e fiori essiccati. | Salmon carpaccio marinated with citrus fruits, chives, black pepper, dried fruits and flowers.



€ 19

DEGUSTAZIONE DELL'OSTE^{4,6,8} LANDLORD'S CHARCUTERIE



Salame vecchio Varzi, crudo di Parma, capocollo di Martina Franca, Fiore Sardo, toma piemontese, caprino semi-stagionato, marmellate dello chef e noci. Varzi salami, Parma raw ham, capocollo di Martina Franca, Fiore Sardo cheese, Piemontese toma cheese, semi-seasoned goat cheese, chef's jams and walnuts.



€ 20

POLPO DELL'OSTE^{1,4} LANDLORD'S OCTOPUS



Tentacoli di polpo alla griglia su crema di patate con olio al rosmarino. | Grilled octopus tentacles on potato cream with rosemary oil.



€ 10

FRISELLA^{4,6} ITALIAN FRISELLA



Frisella pugliese con datterini gialli e rossi, capperi, straciatella di burrata DOP e basilico. | Apulian frisella with yellow and red datterini tomatoes, capers, DOP straciatella cheese and basil.



€ 15

CALAMARETTI SPADELLATI^{1,4,8} SAUTÉED BABY SQUIDS



Calamaretti spadellati con aglio e peperoncino con crema di melanzane e pesto. | Sautéed baby squids with garlic and chili pepper on eggplants cream and basil pesto.



€ 15

PARMA^{4,6} PARMA RAW HAM



Prosciutto crudo di Parma (casa Graziano 20 mesi) con burrata di Andria DOP 125gr. Parma raw ham (20 months) with 125g Andria DOP burrata cheese.



PASTA&CO.



€ 19

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE 1,2,3,5,6,14

TAGLIOLINI WITH SEAFOOD



Tagliolini con mazzancolle, cozze sarde, vongole veraci, calamari e gamberoni, pomodorini datterino rosso. | Tagliolini with tiger shrimps, mussels, clams, squid, prawns and cherry tomato sauce.



€ 15

STROZZAPRETI 4,5,6

STROZZAPRETI



Strozzapreti con datterino, melanzane fritte, ricotta salata, e basilico. | Strozzapreti with datterini tomatoes, fried eggplants, salted ricotta and basil.



€ 14

TAGLIOLINI ALLA BOLOGNESE 4,5,6,12,14

TAGLIOLINI WITH BOLOGNESE RAGÙ



Tagliolini, ragù alla bolognese con passata di pomodoro e carne di manzo. | Tagliolini and bolognese ragù with tomato sauce and beef.



€ 19

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 2,6,14

SPAGHETTI WITH CLAMS



Spaghetti con vongole veraci, olio extravergine di oliva e prezzemolo | Spaghetti with clams, extra-virgin olive oil, and parsley.



€ 15

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 4,5,6

SPAGHETTI CARBONARA



Spaghetti con tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pecorino e pepe nero. | Spaghetti with egg yolks, smoked crispy bacon, pecorino cheese and black pepper.



€ 19

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 1,2,3,14

RISOTTO WITH SEAFOOD



Risotto con mazzancolle, cozze sarde, vongole veraci, calamari, gamberoni e bisque di gamberi | Risotto, tiger shrimps, mussels, clams, squid, prawns and prawn bisque.



€ 19

SCIALATIELLI CON CALAMARI 1,2,5,6,8,14

SCIALATIELLI WITH SQUIDS



Scialatielli con calamari, pomodorino, bottarga, prezzemolo e limone. | Scialatielli with squids, cherry tomatoes, bottarga, parsley and lime.



€ 14

LASAGNA 4,5,6,12,14

ITALIAN LASAGNA



Pasta sfoglia all'uovo, passata di pomodoro, trita di manzo, besciamella e Grana Padano DOP. | Egg puff pastry, tomato sauce, minced beef, béchamel and Grana Padano cheese.



SECONDI PIATTI MAIN DISHES

€ 15 **BENVENUTI AL SUD** 4,5,6
WELCOME TO THE SOUTH



Orecchiette al sugo di polpette di giù.
Orecchiette with meatballs in tomato sauce.



€ 16 **IMPEPATA DI COZZE** 2,6,14
PEPPERED MUSSELS



Impepata di cozze e patate fritte.
Peppered mussels with fries.



€ 17 **RAVIOLI** 4,5,6
RAVIOLI (STUFFED PASTA)



Ravioli burro e salvia ripieni di erbe e parmigiano su crema di melanzane e panure di pangrattato aromatizzato.
Ravioli with butter and sage stuffed with herbs and parmesan on eggplants cream and flavored breadcrumbs.



€ 19 **FRITTURA DI CALAMARI E VERDURE PASTELLATE** 1,,4,6,14
FRIED SQUIDS AND VEGETABLES



Frittura di calamari e verdure pastellate in farina di grano tenero, pepe nero, sale. | Fried squids and fried vegetables with pepper and salt.



€ 22 **ORATA ALLA SICILIANA** 1,12
SEA BREAM SICILIAN STYLE



Orata al forno con pomodorini, capperi, olive e patate. | Sea bream with cherry tomatoes, capers, olives and potatoes.



€ 16 **RISOTTO ALLA MILANESE** 4,12,14
MILANESE RISOTTO



Risotto con zafferano, burro e Grana Padano DOP. | Risotto with saffron, butter and Grana Padano cheese.



€ 28 **GRIGLIATA DI PESCE** 1,3,4
FISH BARBECUE



Tentacolo di polpo, spiedino di gambero, gamberone, calamaro e orata. | Octopus tentacle, shrimp skewer, king prawn, squid and sea bream.



€ 19 **ZUPPA DEL PESCATORE** 1,2,3,6,14
FISHERMAN SOUP



Zuppa di pesce e salsa di pomodoro servita con crostoni di pane.
Fish soup with tomato sauce served with toasted bread.



€ 17 **PORKOLETTA VESTITA** 4,5,6,13
PORK CUTLET



Cotoletta di coppa di maiale impanata al pan panko e zeste di arancia, servita con rucola e pomodorini. | Pork cutlet breaded with pan Panko and orange zest, served with rocket and cherry tomatoes.



€ 18 **FISH & CHIPS** 1,4,6,14



Baccalà fritto in pastella di birra servito con patatine fritte. | Fried cod in beer batter served with french fries.



€ 18 **TAGLIATA AL GORGONZOLA** 4,8
BEEF IN GORGONZOLA CHEESE



Tagliata di manzo al rosmarino con gorgonzola fuso e cialda al pecorino. | Sliced beef with rosemary, melted gorgonzola cheese and pecorino cheese wafer.



€ 18 **GAMBERONI ALLA GRIGLIA** 3,4
GRILLED PRAWNS



€ 19 **VITELLO IN GREMOLADA** 4,6,12
VEAL IN GREMOLADA SAUCE



Ossobuco di vitello in gremolada di verdure su purea di patate al cartoccio.
Veal ossobuco in vegetable gremolada sauce on baked potato puree.



€ 21 **COSTATA DI MANZO BAVARESE AI FERRI** 5,13
GRILLED BAVARIAN BEEF RIB



€ 18 **POLPETTE & PURÈ** 4,5,6
MEATBALLS & POTATO PURÉE



Polpette di manzo al sugo di giù con purè di patate al forno. | Beef meatballs in tomato sauce with mashed potatoes.



€ 26 **RISOTTO CON OSS'BUSS DI VITELLO** 4,6,12,14
MILANESE RISOTTO WITH VEAL OSSOBUCO



Risotto alla milanese con ossobuco di vitello.
Milanese saffron risotto served with veal ossobuco.



INSALATE SALADS

€ 15

INSALATA DI POLLO 4,5,6,7,13,14
CHICKEN SALAD



Misticanza, datterini, pollo grigliato, patate e salsa alle erbe. | Mixed salad, datterini tomatoes, grilled chicken, potatoes and herb dressing.



€ 17

INSALATA SAPORITA 1,3,4
TASTY SALAD



Misticanza, salmone marinato, gamberi, polpo, datterini e salsa allo yogurt ed erba cipollina. | Mixed salad, marinated salmon, prawns, octopus, datterini tomatoes, yoghurt and chives dressing sauce.



€ 14

INSALATA FRESCA 1,4,6
FRESH SALAD



Misticanza, datterini, burrata, olive leccino con nocciolo, vinagrette e frisella. | Mixed salad, datterini tomatoes, burrata cheese, olives with pit, vinagrette and frisella.



CONTORNI SIDE DISHES



€ 6

MISTICANZA E POMODORINI
MIXED SALAD AND CHERRY TOMATOES

€ 6

PURÈ DI PATATE 4
BAKED MASHED POTATOES

€ 7

FRIARIELLI* SPADELLATI
FRIARIELLI, GARLIC, OIL, AND HOT CHILI PEPPER

€ 6

PATATINE FRITTE* 6
FRENCH FRIES

€ 7

RATATOUILLE DI VERDURE
VEGETABLE RATATOUILLE

€ 7

PATATE AL FORNO
ROASTED POTATOES



SPECIALITÀ DELLA CASA

PARMIGIANA DI PAPÀ NICOLA 4,6,10
PAPÀ NICOLA'S PARMIGIANA



€ 16

Melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo, parmigiano grattugiato, farina.
Aubergines, tomato sauce, mozzarella, basil, extra virgin olive oil, parmesan, flour.

ALLERGENI **ALLERGENS**

- | | |
|----|--|
| 1 | PESCE / FISH |
| 2 | MOLLUSCHI / MOLLUSCS |
| 3 | CROSTACEI / CRUSTACEANS |
| 4 | LATTE E LATTICINI / MILK AND DAIRY PRODUCTS |
| 5 | UOVA / EGGS |
| 6 | GLUTINE / GLUTENS |
| 7 | SOIA / SOY |
| 8 | FRUTTA A GUSCIO / NUTS |
| 9 | ARACHIDI / PEANUTS |
| 10 | SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS |
| 11 | LUPINI / LUPINI BEANS |
| 12 | SEDANO / CELERY |
| 13 | SENAPE / MUSTARD |
| 14 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES |

OSTERIA
-Papà-
Nicola



PAPÀ NICOLA IN OSTERIA – MILANO, OTTOBRE 1969.



BUON APPETITO!
BUON APPETITO!
BUON APPETITO!
BUON APPETITO!

FOLLOW US!



@OSTERIAPAPANICOLA



@OSTERIAPAPANICOLA