

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!**

**€ 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

# COMBO MENU

MENÙ PER 1 PERSONA • MENU FOR 1 PERSON



				€ 20	<b>PIATTO UNICO TERRA</b> <sup>4,5,6</sup> ONE-PLATE MEAL (MEAT)			
					<ul style="list-style-type: none"><li>• Lasagna</li><li>• Polpette di manzo al sugo</li><li>• Patate al forno</li></ul>			
€ 25					<b>PIATTO UNICO MARE</b> <sup>1,2,3,6</sup> ONE-PLATE MEAL (FISH)			
					<ul style="list-style-type: none"><li>• Strozzapreti gamberi e pomodorini</li><li>• Calamaro alla griglia</li><li>• Ratatouille di verdure</li></ul>			
				€ 30	<b>DEGUSTAZIONE TERRA</b> <sup>4,5,6</sup> COMBO MENU (MEAT)			
					<ul style="list-style-type: none"><li>• Frisella</li><li>• Orecchiette con polpette al sugo di giù</li><li>• Tagliata di carne con patate al forno</li><li>• Gelato alla vaniglia</li><li>• Caffè &amp; Lemoncello</li></ul>			
€ 38					<b>DEGUSTAZIONE MARE</b> <sup>1,2,3,4,5,6</sup> COMBO MENU (FISH)			
					<ul style="list-style-type: none"><li>• Salmone agli agrumi</li><li>• Tagliolini ai frutti di mare</li><li>• Baccalà con friarielli spadellati</li><li>• Gelato al limone</li><li>• Caffè &amp; Lemoncello</li></ul>			

# ANTIPASTI | APPETIZERS

							
		€ 16	<b>SAPORI DEL CANTABRICO<sup>1,4,6</sup></b> 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.				



							
		€ 14	<b>SALMONE AGLI AGRUMI<sup>1</sup></b> 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.				

		€ 20	<b>POLPO DELL'OSTE<sup>1,4</sup></b> 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.				



							
		€ 15	<b>CALAMARETTI SPADELLATI<sup>1,4,8</sup></b> 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.				



€ 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.



€ 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.



€ 10

### FRISELLA 4,6

#### ITALIAN FRISELLA



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



€ 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 <sup>1,2,3,5,6,14</sup>

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.



€ 19

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI <sup>2,6,14</sup>

SPAGHETTI WITH CLAMS



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



€ 19

## RISOTTO AI FRUTTI DI MARE <sup>1,2,3,14</sup>

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 <sup>1,2,5,6,8,14</sup>

SCIALATIELLI WITH SQUIDS



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





€ 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.



€ 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.



€ 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.



€ 15

## BENVENUTI AL SUD <sup>4,5,6</sup>

WELCOME TO THE SOUTH



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



€ 17

## RAVIOLI <sup>4,5,6</sup>

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.



€ 16

## RISOTTO ALLA MILANESE <sup>4,12,14</sup>

MILANESE RISOTTO



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





# SECONDI PIATTI MAIN DISHES

€ 16

**IMPEPATA DI COZZE** 2,6,14

PEPPERED MUSSELS



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



€ 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.



€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.



€ 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

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



€ 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.





€ 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

**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.



€ 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.



€ 26

**RISOTTO CON OSS'BUSS DI VITELLO** 4,6,12,14

MILANESE RISOTTO WITH VEAL OSSOBUCO




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



# INSALATE SALADS

€ 15	<b>INSALATA DI POLLO</b> <sup>4,5,6,7,13,14</sup> CHICKEN SALAD	
	Misticanza, datterini, pollo grigliato, patate e salsa alle erbe.   Mixed salad, datterini tomatoes, grilled chicken, potatoes and herb dressing.	



€ 17	<b>INSALATA SAPORITA</b> <sup>1,3,4</sup> 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	<b>INSALATA FRESCA</b> <sup>1,4,6</sup> 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	<b>MISTICANZA E POMODORINI</b> MIXED SALAD AND CHERRY TOMATOES	€ 6	<b>PURÈ DI PATATE</b> <sup>4</sup> BAKED MASHED POTATOES	
€ 7	<b>FRIARIELLI* SPADELLATI</b> FRIARIELLI, GARLIC, OIL, AND HOT CHILI PEPPER	€ 6	<b>PATATINE FRITTE*</b> <sup>6</sup> FRENCH FRIES	
€ 7	<b>RATATOUILLE DI VERDURE</b> VEGETABLE RATATOUILLE	€ 7	<b>PATATE AL FORNO</b> 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.



OSTERIA  
- Papà -  
*Nicola*



PAPÀ NICOLA IN OSTERIA – MILANO, OTTOBRE 1969.



**BUON APPETITO!  
BUON APPETITO!  
BUON APPETITO!  
BUON APPETITO!**

**FOLLOW US!**



**@OSTERIAPAPANICOLA**



**@OSTERIAPAPANICOLA**