O S I R I S

RISTORANTE

MENU FRANÇAIS

OSIRIS

There are places that preserve a story.

And there are stories that deserve to be reborn.

More than sixty years ago, right here, a fire destroyed what was then a meeting place for the community.

The flames swept away walls, memories and dreams, leaving only ashes and the silence of time. For decades this place waited, until determination, passion and the desire to bring it back to life gave rise to a new beginning.

This is how Osiris was born, a name that embodies the deepest meaning of rebirth.

In Egyptian mythology, Osiris is the god of life, regeneration and the eternal cycle. After being destroyed, he is reassembled and returns to life, becoming a symbol of hope, strength and the ability to be reborn even after the hardest trials.

The same idea lives within these walls today.

Where fire once ended a story, a completely renewed place now takes shape, transforming the past into a new future. Like Osiris, this space rises from its own ashes, preserving the memory of what it was and turning it into energy, hospitality and sharing.

Every detail tells a story of rebirth.

Every table is an invitation to create new memories. Every dish celebrates time, roots and the ability to begin again.

Osiris is not just a restaurant.

It is the symbol of a story that never truly ended, and that today returns to life with a new soul, ready to welcome anyone who wishes to be part of it.

Because from the ashes, something even more beautiful can be born.

ENTRÉES

Poulpe fumé **18€**
poulpe BBQ, chou fermenté et radis

Lapin en roulade **20€**
roulé de lapin, jus blanc et sphère de pomme de terre - accord conseillé : Italiano

Sashimi de sériole **22€**
sériole, ortie, katsuobushi, leche de tigre - accord conseillé : Gin Tonic à la tomate

Coquillages grillés **22€**
coquillages de mer grillés et salicorne fumée

Tataki de boeuf **22€**
réduction de shiitake et raifort

PREMIERS PLATS

Caramella de gibier, demi-glace et poireau sauvage **20€**
lapin, canard

Linguine, bisque de homard et carapaces déshydratées **25€**

Carnaroli, beurre acidulé, herbes sauvages, poudre de chou et moelle **25€**

Linguine aux coquillages et salicorne **22€**
linguine, couteau, palourdes et salicorne

Malloreddus, fleurs de courgette, amande, tomate confite et beurre au myrte blanc **22€**

Fregola, fenouil sauvage, pin méditerranéen et pignons **24€**

PLATS PRINCIPAUX

Magret de canard, jeunes carottes, orange et chocolat **25€**

Filet de boeuf, réglisse, lavande et miel d'arbousier **25€**

Tataki de boeuf, sésame, fruits rouges et figue noire **22€**

Turbot, sauce pizzaiola **27€**
tomate, câpres, anchois, origan

Pimentón **25€**
poulpe, paprika, chou noir, huile de figue

Seiche farcie **25€**
tomate séchée, pomme de terre, marjolaine et shiitake

Bruciato **25€**

médaillon de sériole, pomme de terre violette à l'encre de seiche, salicorne

Thon obscur **25€**

thon, algue nori, moutarde de Dijon, sauce ponzu et jus marin

Côte de boeuf **€**

pièce sélectionnée selon disponibilité - prix aux 100 g

T-Bone **€**

pièce sélectionnée selon disponibilité - prix aux 100 g

Poisson local **8€**

prix aux 100 g

DESSERTS

Tiramisu **7€**

Tartelette meringuée et ananas en osmose **9€**

Namelaka au chocolat, coulis de figue noire **9€**

Assortiment de fromages français, miel sarde et confitures **14€**

Glace artisanale selon disponibilité **9€**

CARTE DES COCKTAILS

Italiano — 12€

Italicus bergamot rosolio, lemon bitter, homemade mint soda

Pina de Tigre — 12€

butter rum, leche de tigre, lime and pineapple

Maledetta Primavera — 12€

mango vodka, sea-salt cordial, basil and pink grapefruit soda

Margarita all'olio di oliva — 15€

100% agave tequila, triple sec, lime, myrtle salt

Russian Fusetti — 15€

Fusetti cacao, Black Sinner 100% Arabica, vegan cream, passion fruit and vanilla

Mare profumo di mare — 15€

London dry gin, bottarga liqueur, sugar, lime, soda

Verdemare — 15€

oyster-leaf liqueur, sea-fennel cordial, Tribute olive lemonade

SANS ALCOOL

Rosa di Budelli **9€**

mango and lemongrass infusion, cherry soda

Foll'e figu **9€**

Roots Divino, fig-leaf soda

BOISSONS

Eau plate Smeraldina 0,75 L **3€**

Eau gazeuse Smeraldina 0,75 L **3€**

Coca-Cola bouteille en verre 0,33 L **4€**

Coca-Cola Zero bouteille en verre 0,33 L **4€**

Fanta bouteille en verre 0,33 L **4€**

Sprite bouteille en verre 0,33 L **4€**

BIÈRES

PRESSION

Heineken 0.5 L	**6€**
Heineken 0.2 L	**3€**
Ichnusa unfiltered 0.5 L	**6€**
Ichnusa unfiltered 0.2 L	**3€**

EN BOUTEILLE

Tuborg 0.33 L	**3,5€**
Nastro Azzurro 0.25 L	**3€**
Ichnusa 0.33 L	**3,5€**
Corona 0.33 L	**5€**

ARTISANALES

Pils 50 cl (Dolmen)	**9€**
IPA 50 cl (Dolmen)	**9€**
Bock (Dolmen)	**9€**

CARTE DES VINS

BULLES

Vènt Trento DOC Extra Brut millesimato **45€**
Chardonnay

Crémant de Bourgogne Coquard **40€**
Chardonnay

Franciacorta Sullali Blanc de Noirs **45€**
Pinot Nero

Prosecco Biancavigna Conegliano Valdobbiadene DOCG **30€**

VINS BLANCS

Sienda Vermentino di Gallura Sup. DOCG Mura **40€**

Prisma Vermentino di Sardegna DOC Mura **25€**

Milleluci Nuragus di Cagliari DOC Pala **25€**

Chardonnay Tiefenbrunner Alto Adige **27€**

La Rasina **35€**
Rosso di Montalcino

El Sartù Parusso **37€**
Nebbiolo Langhe

Dourthe N°1 Bordeaux Rouge **30€**
75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Bordeaux La Closerie des Eyrins **75€**
Cabernet Sauvignon, Merlot

BULLES AU VERRE

Calice (Giavi collezione Brut) **5€**

BLANCS AU VERRE

Prisma (DOC Mura) **6€**

Chardonnay (Alto Adige) **7€**

ROUGES AU VERRE

Cannonau (DOC Pala) **6€**

Pinot Nero (Oltrepò Pavese Frecciarossa) **7€**

VINS BLANCS

Chablis Vieilles Vignes **55€**
100% Chardonnay (Alain Geoffroy)

Bourgogne Blanc **65€**
100% Chardonnay (Vincent Girardin)

Sauvignon Blanc Neta Ada Nada Piemonte **28€**

Gewürztraminer Tiefenbrunner Alto Adige **30€**

ROSÉ

Chiaro di stelle (Monica e Cannonau) Pala **25€**

Rosato di Puglia Frisino Susumaniello **27€**

VINS ROUGES

Cannonau di Sardegna DOC Pala **25€**

Oltreluna Monica di Sardegna DOC Pala **25€**

Pinot Nero Oltrepò Pavese Carillo Frecciarossa **27€**

Mazzi **27€**
Valpolicella Classico