OSIRIS

RISTORANTE

OSIRIS

RISTORANTE

Ci sono luoghi che custodiscono una storia.
E ci sono storie che meritano di rinascere.

Più di sessant'anni fa, proprio qui, un incendio distrusse quello che allora era un punto di ritrovo per la comunità.
Le fiamme spazzarono via muri, ricordi e sogni, lasciando solo cenere e il silenzio del tempo. Per decenni quel luogo è rimasto in attesa, fino a quando la volontà, la passione e il desiderio di restituirgli vita hanno dato origine a un nuovo inizio.

Nasce così Osiris, un nome che racchiude il significato più profondo della rinascita.
Nella mitologia egizia, Osiride è il dio della vita, della rigenerazione e del ciclo eterno. Dopo essere stato distrutto, viene ricomposto e torna a vivere, diventando il simbolo della speranza, della forza e della capacità di rinascere anche dopo le prove più difficili.

Questa stessa idea vive oggi tra queste mura.
Dove un tempo il fuoco aveva posto fine a una storia, oggi prende forma un luogo completamente rinnovato, capace di trasformare il passato in un nuovo futuro. Come Osiride, anche questo spazio rinasce dalle proprie ceneri, conservando la memoria di ciò che è stato e trasformandola in energia, accoglienza e condivisione.

Ogni dettaglio racconta una rinascita
Ogni tavolo è un invito a creare nuovi ricordi. Ogni piatto celebra il valore del tempo, delle radici e della capacità di ricominciare.

Osiris non è soltanto un ristorante:
è il simbolo di una storia che non si è mai conclusa, ma che oggi torna a vivere con una nuova anima, pronta ad accogliere chiunque desideri farne parte.

Perché dalle ceneri può nascere qualcosa di ancora più bello

OSIRIS

RISTORANTE

ANTIPASTI

Smoked Octopus 18€
(polpo BBQ, cavolo cappuccio fermentato e ravanello)

Coniglio in Camicia 20€
(rollè di coniglio, fondo bianco e sfera di patate)
consigliato: Italiano

Sashimi di Ricciola 22€
(ricciola, ortica, Katshuobushi, Leche de Tigre)
consigliato: Gin Tonic al Pomodoro

Conchiglie alla Brace 22€
(soute di conchiglie di mare alla brace e salicornia in fumo)

Tataki di Manzo 22€
(riduzione di shitake e rafano)

PRIMI

Caramella di Selvaggina, demi-glace e porro selvatico 20€
(coniglio, anatra)

Linguina bisque di Astice e disidratato di Carapaci 25€

Carnaroli burro acido, erbe campestri, polvere di cavolo e midollo 25€

OSIRIS

RISTORANTE

Linguina alle Conchiglie e Salicornia 22€
(linguine, cannolicchio, vongole e salicornia)

Malloreddus, fiori di zucca, mandorla, pomodoro confit e burro al mirto bianco 22€

Fregola, finocchio selvatico, pino mediterraneo e pinoli 24€

SECONDI

Petto d'Anatra, baby carrots, arancia e cioccolato 25€

Filetto di Manzo, liquirizia, lavanda, miele al corbezzolo 25€

Tataki di Manzo, sesamo, frutti rossi e fico nero 22€

Rombo e salsa alla pizzaiola 27€
(pomodoro rosso, cappero, acciuga, origano)

Pimenton 25€
(polpo, paprika, cavolo nero, olio al fico)

Seppia ripiena 25€
(pomodoro secco, patata, maggiorana e funghi shitake)

OSIRIS

RISTORANTE

Bruciato (doblone di ricciola, patata viola al nero di seppia, salicornia)	25€
Oscuro di Tonno (tonno, alga nori, senape di Digione, salsa ponzu e fondo di mare)	25€
Costata (taglio selezionato in base alla disponibilità del momento)	€ (prezzo all'etto)
T-Bone (taglio selezionato in base alla disponibilità del momento)	€ (prezzo all'etto)
Pescato locale	8€ (prezzo all'etto)

DESSERTS

Tiramisù	7€
Crostatina meringa e osmosi di ananas	9€
Namelaka al cioccolato, coulis al fico nero	9€
Assortimento di formaggi francesi, miele sardo e confetture	14€
Gelato artigianale secondo disponibilità	9€

OSIRIS

RISTORANTE

DRINK LIST

Italiano 12€
(italicus rosolio di bergamotto, sorbole bitter al limone, soda home made alla menta)

Pina de Tigre 12€
(rum al burro, leche de tigre, lime e ananas)

Maledetta Primavera 12€
(vodka al mango, cordiale al sale marino, basilico e soda al pompelmo rosa)

Margarita all'olio di oliva 15€
(tequila 100% agave, triple sec, lime, sale al mirto)

Russian Fusetti 15€
(fusetti cacao, black sinner 100% arabica, panna veggy, passion fruit e vaniglia)

Mare profumo di mare 15€
(gin london dry, liquore alla bottarga, zucchero, lime, soda)

Verdemare 15€
(liquore alle foglie d'ostrica, cordiale al finocchio di mare, tribute olive lemonade)

OSIRIS

RISTORANTE

ANALCOLICI

Rosa di Budelli 9€
(infuso di mango e lemongrass, soda alla ciliegia)

Foll'e figu 9€
(roots divino, soda alle foglie di fico)

BEVANDE

Acqua naturale Smeraldina 0.75 3€

Acqua gasata Smeraldina 0.75 3€

Coca Cola vetro 0.33 4€

Coca Cola Zero vetro 0.33 4€

Fanta vetro 0.33 4€

Sprite vetro 0.33 4€

OSIRIS

RISTORANTE

BIRRE ALLA SPINA

Heineken 0,5lt	6€
Heineken 0,2lt	3€
Ichnusa non filtrata 0,5lt	6€
Ichnusa non filtrata 0,2lt	3€

IN BOTTIGLIA

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

ARTIGIANALI

Pils 50cl (Dolmen)	9€
Ipa 50cl (Dolmen)	9€
Bock (Dolmen)	9€

OSIRIS

RISTORANTE

CARTA DEI VINI

BOLLA

Vèn Trento DOC Extra Brut millesima (Chardonnay)	45€
Crémant de Bourgonge Coquard (Chardonnay)	40€
Franciacorta Sullali Blanc de noirs (Pinot Nero)	45€
Prosecco Biancavigna Conegliano Valdobbiadene DOCG	30€

BIANCHI

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€

OSIRIS

RISTORANTE

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 Cabernet Sauvignon Merlot — 75€

BOLLA AL CALICE

Calice (Giavi collezione Brut) — 5€

BIANCHI AL CALICE

Prisma (DOC Mura) — 6€

Chardonnay (Alto Adige) — 7€

ROSSI AL CALICE

Cannonau (DOG Paia) — 6€

Pinot Nero (Oltrepò Pavese Freccia Rossa) — 7€

OSIRIS

RISTORANTE

Chablis Vielles 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€

ROSSI

Cannonau di Sardegna DOC Pala 25€

Oltreluna Monica di Sardegna DOC Pala 25€

Pinot Nero Oltrepò Pavese Carillo Frecciarossa 27€

Mazzi 27€
Valpolicella Classico