



Meraviglioso

OSTERIA DI MARE

Chef Michele Panzarini



M



MENÙ DELL'OSTERIA Osteria's Menù

Panzanella d'alici
Anchovy "panzanella" salad

Pesce spada dorato, mayo alle acciughe e misticanza
*Breaded and fried swordfish, anchovy mayonnaise
and mixed salad*

Risotto alla marinara
Sea food risotto

Pescato del giorno in guazzetto e verdure di campo
Catch of the day stew and vegetables

New York Cheesecake

50 €

MENÙ VOLARE "Volare" Menù

Tonno, acciuga e misticanza
Fresh tuna, anchovy and mixed salad

Cavatellini, ceci, cozze e limone
Cavatellini pasta, chickpeas, mussels and lemon

La nostra frittura di pescato fresco del giorno
Our mixed fried fish

30 €



CRUDI Raw fish

Carpaccio di Pescato fresco, olio e limone

Catch of the day carpaccio, olive oil and lemon (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14,**) 20 €

Tartare di tonno, salsa ponzu e finocchio di mare

Fresh tuna tartare, ponzu sauce and sea fennel (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14,**) 16 €

Tartare di gambero rosso alla Caprese con pomodoro, mozzarella e basilico

Red shrimp tartare with tomato, mozzarella cheese and basil (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14,**) 18 €

Plateau crudo mare Meraviglioso

Meraviglioso raw seafood plateau (2,4,14**) 35 €

Gambero Rosso Locale

Local red prawns (2,**) 8 €/cad.

Scampo locale

Local langoustine (2,**) 7 €/cad.

Ostrica Royal Hervé (Francia)

Royal Hervé Oyster (France) (14) 7 €/cad.

Ostrica San Michele, Laguna di Varano (Puglia)

Saint Michel oyster, Varano Lagoon (Apulia) (14) 7 €/cad.

Ostrica Sentinelles (Irlanda)

Sentinelles Oyster (Ireland) (14) 7 €/cad.

Ostrica Regal Oro

Gold Regal oyster (14) 10 €/cad.

Cozza pelosa

Local mussel (14) 1 €/cad.

Cozza nera

Mussel (14) 0,5 €/cad.

Tartufo di mare (noce)

Sea truffle (14)

secondo quotazione / according to quotation

Allievo di seppioline

Cuttlefish (4,**) 2,5 €/cad.

Porzione di tagliatella di seppia

Portion of sliced cuttlefish (4,**) 12 €/200gr/hg

Polipetto di scoglio verace

Local baby octopus (4,**) 6 €/cad.



ANTIPASTI

Starter

Insalata di seppie con croccante alla alghe

Cuttlefish salad with seaweed crispy waffle (4,8,1^{**})

15 €

Polpo, patate, olive, capperi e prezzemolo

Octopus, potatoes, olives, capers and parsley (4,12,14^{**})

18 €

Panzanella d'alici

Anchovy "panzanella" salad (4,9^{**})

14 €

Pesce spada dorato, mayo alle acciughe e misticanza

Breaded and fried swordfish, anchovy mayonnaise and mixed salad (1,4,6,7^{**})

15 €

Tonno scottato, melanzane e spuma di parmigiano

Seared tuna, aubergines and Parmigiano cheese foam (4,7^{**})

16 €

Capocollo, fiordilatte e rucola

Capocollo cold cut, mozzarella and rocket salad (7)

14 €

PRIMI

First course

Cavatellini, ceci, cozze e limone

Cavatellini pasta, chickpeas, mussels and lemon (1,14^{**})

18 €

Spaghettone, zucchine alla poverella e gamberi

Spaghettone, fried zucchini and prawns (1,4,7^{**})

20 €

Risotto alla marinara (min. per due persone)

Sea food risotto (min. for two persons) (2,4,7,14^{**})

20 €

Orecchietta al pomodorino infornato e ricotta salata

Orecchietta pasta with baked baby tomato and salted ricotta (1,7^{**})

16 €

Primo con pescato del giorno

"Senatore Cappelli" pasta in combination with fish (1,4,9^{**})

22 €



M



SECONDI Main course

Zuppa di pesce (per due persone)
Fish soup (for two people) (1,2,4,9,14 **)
60 €

Filetto di manzo, patate e cipolle
Beef fillet, potatoes and onions
25 €

Branzino croccante con salsa agrodolce
Crunchy sea bass with sweet and sour sauce (1,4,8 **)
18 €

La nostra frittura di pescato fresco del giorno
Our mixed fried fish (1,4,8,14 **)
20 €

La nostra frittura di pescato fresco del giorno con aggiunta di paranza
Our mixed fried fish with baby fish (1,4,8,14 **)
22 €

Del giorno Of the day

Scampi Special Selection
Special Selection Langoustine (1,2,4,6,7,8,9,14, **)
Brace, Catalana / Embers, Catalana style
secondo quotazione

Astice e Aragosta
Lobster and Spiny Lobster (1,2,4,6,7,8,9,14, **)
Brace, Catalana / Embers, Catalana style
secondo quotazione

Pescato del giorno
Catch of the day (1,2,4,6,7,8,9,14, **)
Sale, Guazzetto, Brace / In salt crust, Homemade sauce, Embers
7 € / *Letto*

Molluschi
Mollusc (1,2,4,6,7,8,9,14, **)
Fritto, Brace / Fried, Embers
7 € / *Letto*



PER I PIU' PICCOLI

For the kids

Prosciutto cotto naturale arrosto "Salumi Giannelli"

Natural roasted cooked ham (1)

8 €

Fish and chips (1,2,3,4,8,14,**)

15 €

Cotoletta di pollo ruspante con patate fritte

*Chicken escalope with fries (1,3,8,**)*

15 €

DOLCI

Dessert

Tette delle Monache

*Soft sponge cake tit stuffed of chantilly cream (1,3,7,8,**)*

4 € / 2 pezzi

New York Cheesecake (1,3,7,8,**)

6 €

Dolce del giorno

*Dessert of the day (1,3,7,8,**)*

6 €

Macedonia

*Fruit salad (1,3,7,8,**)*

6 €

Fruttini misti

*Fruits filled with sorbet (1,3,7,8,**)*

9 €

Cre moso al fiordilatte, caffè espresso, elisir San Marzano Borsci

*Milk ice cream, espresso coffee, San Marzano Borsci elisir (1,3,7,8,**)*

7 €

BEVANDE

Beverage

Acqua Biosalus 3€

Acqua Panna 5€

Acqua San Pellegrino 5€

Caffè "Il Manovale" 2€



ALLERGENI ALLERGENS

Se ha delle allergie e/o delle intolleranze alimentari voglia informare il responsabile di sala. Tutto il ns. personale di sala è preparato a fornire informazioni sul nostro cibo.
I numeri di lato ad ogni piatto corrispondono a possibili allergeni. Per cortesia verificare sulla relativa lista.

Guest with allergies to certain foods items are kindly advised to inform the Maitre. Our staff is well trained and will be happy to help you choose the best dish related to any specific allergy or intolerance issue. The numbers inserted by each dish indicates possible allergens. Please check on the relative list.

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1. Cereali/Cereals | 8. Frutta a Guscio/Nuts |
| 2. Crostacei/Crustaceans | 9. Sedano/Celery |
| 3. Uova/Eggs | 10. Senape/Mustard |
| 4. Pesce/Fish | 11. Sesamo/Sesame |
| 5. Arachidi/Peanuts | 12. Solfiti/Sulphur |
| 6. Soia/Soy | 13. Lupini/Lupine |
| 7. Latte/Milk | 14. Molluschi/Mollusks |

**In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato di altissima qualità*

**In the absence of fresh product, a high quality frozen product may be used*

***Il Nostro Pescato viene acquistato Fresco e trattato con il freddo intenso (-20°C)*

al fine di Garantire la Massima Sicurezza e Salubrità dei nostri Ospiti.

Conforme alle Prescrizioni del regolamento (Reg.CE 853/04)

***Our Fish is purchased Fresh and treated with intense cold (-20°C) in order to guarantee the maximum safety and*

health of our guests. Complies with Regulations Requirements

(RegCE 853/04)