



# Meraviglioso

OSTERIA DI MARE

*Chef Michele Panzarini*



# M



## **MENÙ DELL'OSTERIA** **Osteria's Menù**

Seppia gratinata, zucchine e menta  
*Gratined cuttlefish, zucchini and mint*

Alici fritte e maionese al limone  
*Fried anchovy and lemon mayo*

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 €

## **BUSINESS LUNCH** **dal lunedì al venerdì/from monday to friday**

Fiordilatte, giardiniera e rucola  
*Mozzarella, pickled vegetables and rocket*

a scelta/ at your choosing:  
Orecchiette al pomodorino infornato e ricotta salata  
*Orecchietta pasta with baked baby tomato and salted ricotta*

Capocollo fondente, patate e pecorino  
*Capocollo beef, potatoes and pecorino cheese*

Sorbetto  
*Sorbet*

25 €

Tonno alla parmigiana  
*Fresh tuna in aubergines parmigiana*

a scelta/ at your choosing::  
Tubettino alle cozze  
*Tubettino pasta and mussels*

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

Sorbetto  
*Sorbet*

25 €



## CRUDI Raw fish

Plateau crudo mare: *cozze nere, cozze pelose, tartufi di mare, fasolari e taglietella di seppia*  
*Raw seafood plateau: mussels, local mussels, sea truffle, cockles, sliced cuttlefish (2,4,14<sup>\*\*</sup>)*  
20 €

Gambero Rosso Locale  
*Local red prawns (2,<sup>\*\*</sup>)*  
6 €/cad.

Scampo locale  
*Local langoustine (2,<sup>\*\*</sup>)*  
6 €/cad.

Ostrica Regal Oro  
*Gold Regal oyster (14)*  
9 €/cad.

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

Ostrica Sentinelles (Irlanda)  
*Sentinelles Oyster (Ireland) (14)*  
6 €/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 sepioline  
*Cuttlefish (4,<sup>\*\*</sup>)*  
2,5 €/cad.

Porzione di taglietella di seppia  
*Portion of sliced cuttlefish (4,<sup>\*\*</sup>)*  
12 €/200gr/hg

Polipetto di scoglio verace  
*Local baby octopus (4,<sup>\*\*</sup>)*  
6 €/cad.



## ANTIPASTI

### Starter

Tonno alla parmigiana di melanzane

*Fresh tuna in aubergines parmigiana (1,4,7\*\*)*

15 €

Seppia gratinata, zucchine e menta

*Gratined cuttlefish, zucchini and mint (1,4,8,7,14\*\*)*

15 €

Capocollo, fiordilatte e rucola

*Capocollo cold cut, mozzarella and rocket salad (7,12)*

12 €

Pesce spada panato alla mediterranea

*Mediterranean breaded swordfish (1,3,4\*\*)*

14 €

Alici fritte e maionese al limone

*Fried anchovy and lemon mayo (1,4,3,14\*\*)*

12 €

Tartare di gambero rosso, pomodoro, mozzarella e basilico

*Red prawn tartare, tomatoe, mozzarella and basil (2,7\*\*)*

18 €

Carpaccio di pescato fresco, olio e limone

*Catch of the day carpaccio, olive oil and lemon (4\*\*)*

18 €

## PRIMI

### First course

Fettuccia, ricciola, capperi, olive e cipolla rossa

*Fettuccia pasta, amberjack, capers, olives and red onion (1,4,9\*\*)*

18 €

Pacchero, funghi cardoncelli e scampi

*Pacchero pasta, cardoncelli mushrooms and prawn (1,2,9\*\*)*

20 €

Risotto alla marinara (min. due porzioni)

*Sea food risotto (min. two portion) (2,4,7,9,14\*\*)*

19 € pp

Tubettino alle cozze

*Tubettino pasta and mussels (1,9,14\*\*)*

15 €

Orecchiette, pomodoro infornato e ricotta salata

*Orecchietta pasta with baked baby tomato and salted ricotta (1,7,9\*\*)*

15 €

Primo con pescato del giorno

*“Senatore Cappelli” pasta in combination with fish (1,4,9\*\*)*

20 €



## SECONDI Main course

Zuppa di pesce: pescato, molluschi, mitili e crostacei (per due persone)  
*Fish soup: catch of the day, shellfish, mussel, crustacean (for two people)* (1,2,4,9,14 \*\*)  
50 €

Filetto di manzo, patate e cipolle  
*Beef fillet, potatoes and onions*  
22 €

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 \*\*)  
18 €

La nostra frittura di pescato fresco del giorno con aggiunta di paranza  
*Our mixed fried fish with baby fish* (1,4,8,14 \*\*)  
20 €

## 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*

# M



## 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

Brioche calda, gelato e zabaione al Borsci

*Hot brioche, icecream and Borsci's zabaione (1,3,7,8,\*\*)*

8 €

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

6 €

Sorbetto limone e vodka

*Lemon and vodka sorbet (1,3,7,8,\*\*)*

6 €

Tagliata di frutta di stagione

*Seasonal fruit salad (1,3,7,8,\*\*)*

6 €

## 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)*