



Meraviglioso

OSTERIA

Una preparazione che parte dalla legna d'ulivo,
arsa ogni giorno nel nostro monoblocco Robata Josper.

Per un'esperienza sinonimo di continuità e fluidità tra
i nostri spazi, i nostri piatti e il territorio che ci ospita.

Il tutto per centrare anche un nostro obiettivo,
essere un'azienda sostenibile tramite l'utilizzo
della legna d'ulivo, la nostra carezza alla Terra.

Chef Michele Panzarini



PER INIZIARE

Bollicina accompagnata da...
10 €

Menù dell'Osteria

Tonno, insalatina mediterranea, fior di latte

Capesante, spinacini e salsa aioli

Risotto alla marinara

Sorbetto

Pescato cotto in coccio

Ricotta, cioccolato e pera

65 €

CRUDI

Plateau crudo mare:

*cozze nere, cozze pelose, tartufi di mare, fasolari e tagliatella di seppia (2,4,14**)*
20 €

Gambero Rosso Locale (2,**)
6 €/cad.

Scampo locale (2,**)
6 €/cad.

La nostra selezione di ostriche (14)
7 €/cad.

Cozza pelosa (14)
1 €/cad.

Cozza nera (14)
0,5 €/cad.

Tartufo di mare (noce) (14)
2 €/cad.

Allievo di seppioline (4,**)
2,5 €/cad.

Porzione di tagliatella di seppia (4,**)
12 €/200gr



ANTIPASTI

Tartare di gambero rosso, frisella, datterino e basilico (1,2,4,7^{**})
22 €

Carpaccio di pescato, lattughino, olio e limone (4^{**})
20 €

Seppia gratinata come una volta... (1,4,7, ^{**})
20 €

Dalla cottura con legno d'ulivo

Polpo fondente (4,12,14, ^{**})
20 €

Sarde panate, insalata di rinforzo, dressing alle acciughe (1,3,4,8, ^{**})
18 €

Capesante, spinacini e salsa aioli (4,3, ^{**})
22 €

Tonno, insalatina mediterranea e fior di latte (4,6,11, ^{**})
18 €

Pancia di maialino, scarola e pecorino (7,9, ^{**})
18 €

PRIMI

Spaghetto, zucchine alla poverella, gamberi e menta (1,2,4,7,8^{**})
22 €

Pacchero all'aragosta (min. due porzioni) (1,2,4,7^{**})
29 € *pp*

Risotto alla marinara (min. due porzioni) (2,4,7,14^{**})
20 € *pp*

Orecchiette, melanzane, pomodoro infornato e ricotta salata (1,3,7,8,10)
18 €

Tubetto, ragù di pesce di scoglio cotto e crudo (1,4^{**})
22 €



M



SECONDI

Cotture tradizionali

Pescato tra sale e argilla (1,4,8,14 **)
24 €

Frittura di calamari, gamberi e paranza (1,4,8,14 **)
22 €

Dalla cottura con legno d'ulivo

Filetto di manzo, patate e cipolle
24 €

Pescato con verdure di campo
29 €

Branzino cotto sulla pelle con salsa agrodolce (1,4,8 **)
20 €

Aragosta e il suo corallo (2,3,10 *)
35 €

I CONTORNI DEL NOSTRO BIO ORTO

Misticanza estiva
7 €

La raccolta di ortaggi del giorno
7 €



PER I PIU' PICCOLI

Prosciutto cotto naturale arrosto "Salumi Giannelli" (1)
8 €

Cotoletta di pesce e patate fritte (1,2,3,4,8,14,**)
15 €

Cotoletta di pollo ruspante con patate fritte (1,3,8,**)
15 €

DOLCI

Brioche calda, gelato e zabaione al Borsci (1,3,7,8)
12 €

Tiramisù (3,7,8,**)
7 €

Cioccolato, ricotta e pera (1,3,7,8,**)
7 €

Tagliata di frutta di stagione (1,3,7,8,**)
7 €

BEVANDE

Acqua Biosalus 3€

Acqua Panna 5€

Acqua San Pellegrino 5€

Caffè "Il Manovale" 2€

Servizio 3€



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.

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. Cereali | 8. Frutta a Guscio |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte | 14. Molluschi |

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

**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)