



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 ed 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.*

Executive Chef

Michele Panzarini

Restaurant Manager

Stefania Zotti



PER INIZIARE

Bollicine accompagnate da...
10 €

MENÙ DELL'OSTERIA

verrà servito per tutto il tavolo a partire dai sette coperti in poi

*Tonno, insalatina mediterranea, fior di latte
Capesante, spinacini e salsa aioli
Risotto, porcini e ricciola marinata
Sorbetto
Pescato cotto in coccio
Ricotta, cioccolato e pera*

65€pp

CRUDI

Plateau crudo mare:
cozze nere, cozze pelose, tartufi di mare, fasolari e taglietella 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 taglietella 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, insalatina di peperoni e capperi (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 €

Candele spezzate alla marinara (1,4,7,9,14, **)
22 €

Risotto, porcini e ricciola marinata (min. due porzioni) (4,7,9, **)
26 € 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 **)
24 €



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 €

Triglia, insalata, finocchietto e arancia (4, **)
22 €

Dalla cottura con legno d'ulivo

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

Costine d'agnello "alla scottadito" (10, **)
24 €

Filetto di manzo, patate e cipolle
26 €

I CONTORNI DEL NOSTRO BIO ORTO

Misticanza estiva
7 €

La raccolta di ortaggi del giorno
7 €



PER I PIU' PICCOLI

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

Tiramisù (3,7,8,**)
8 €

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

Brioche, gelato fiordilatte e crema chantilly (1,3,7,8)
12 €

Tagliata di frutta di stagione (1,3,7,8,**)
12 €

GELATI E SORBETTI

Gelato fiordilatte / cioccolato (3,7,8,**)
6 €

Sorbetto limone e zenzero / frutta (3,7,8,**)
6 €

BEVANDE

Acqua Biosalus Naturale (acqua potabile trattata) 3€
Acqua Biosalus Gassata (acqua potabile trattata e gassata) 3€
Acqua Panna 5€
Acqua San Pellegrino 5€
Caffè "Il Manovale" 2€

Servizio 3€



ALLERGENI

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)