



# 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.*

— MERAVIGLIOSO OSTERIA MODERNA —

Chef / **Michele Panzarini**



## PER INIZIARE

Calice di Bollicine accompagnate da... 10 €

## MENU DELL'OSTERIA

50 €  
*per persona*

Merluzzo, spuma di patate e cipolla dorata (1, 4, 7)\*\*

Candele spezzate, seppie, ricotta salata e basilico (1, 4, 7)\*\*

Sorbetto

Pescato del giorno, cardoncelli e puntarelle (4, 9)\*\*

Torta di ricotta in vasocottura (1, 3, 7)\*\*

## SELEZIONE DI CRUDI DI MARE

GRAN PLATEAU DI CRUDO MARE:

gambero rosso, scampo ostrica regal, allievi,  
tartufi di mare, fasolari, cozze nere, cozze pelose (2, 4, 14)\*\* 35 €

Gambero Rosso locale (2)\*\* 7 €/cad.

Scampo locale (2)\*\* 6 €/cad.

Selezione di ostriche speciali (14) 8 €/cad.

Cozza pelosa (14) 1 €/cad.

Cozza nera (14) 0,5 €/cad.

Tartufo di mare (noce) (14) 2 €/cad.

Allievo di seppioline (4)\*\* 1 €/cad.

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



## ANTIPASTI

Tartare di pescato, bottarga, olive e capperi (4, 8)**	25 €
Carpaccio di gambero rosso, pomodoro e pat� di olive (2, 7)**	27 €
Sarde e scarola ripassata (1, 4, 7)**	22 €
Polpo fondente in pignata (4, 12, 14)**	22 €
Merluzzo, spuma di patate e cipolla (1, 4, 7)**	20 €
Fave, cicoria e pancetta di maialino	18 €

## PASTA E RISO

Paccheri, cardoncelli e scampi crudi (1, 2, 4, 7)**	26 €
Risotto patate e cozze (min. 2 pp) (7, 9, 14)**	24 €
Candele spezzate, seppie, ricotta salata e basilico (1, 4, 7)**	24 €
Orecchiette, cime di rapa e acciughe (1, 4)**	18 €
Tubettino quadro in rag� di pesce di scoglio, crudo e cotto (1, 4)**	24 €



# M



## SECONDI

Dentice, cardoncelli e puntarelle (4, 9)**	27 €
Calamaro alla brace su minestra di fagioli (4, 9)**	24 €
Branzino cotto sulla pelle con salsa agrodolce (1, 4, 8)**	22 €
Fritto di calamari, gamberi e paranza (1, 4, 8, 14)**	22 €
Costine d'agnello "alla scottadito" (10)**	25 €
Filetto di manzo, patate al cartoccio e cipolla fondente	26 €

## I CONTORNI DEL NOSTRO BIO ORTO

Misticanza invernale	7 €
La raccolta di ortaggi del giorno	7 €

## PER I PIÙ PICCOLI

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



## GELATI E SORBETTI

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

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

## DESSERT

Torta di ricotta in vasocottura (1, 3, 7)\*\* 7 €

Tiramisù (3, 7, 8)\*\* 7 €

Brioche calda, gelato fiordilatte e zabaione al borsci (1, 3, 7, 8)\*\* 10 €

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

## 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)