



MENU DELL'OSTERIA

LE NOSTRE COZZE

- ~ IMPEPATA DI COZZE €10,00
- ~ COZZE ALLA DIAVOLA €10,00
- ~ SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE ALLA LIVORNESE €12,00

ANTIPASTI

- ~ CRUDO DI TONNO MARINATO AL LIME CON FETA E POMODORO DATTERINO €13,00
- ~ BATTUTA DI SALMONE CON MIRTILLO, FRUTTO DI CAPPERO, CIPOLLOTTI AL BURRO E SALSA DI SOIA €13,00
- ~ VENTAGLIO DI CRUDO DI SPADA PROFUMATO AL LIMONE CON OLIVE E COMPOSTA DI FICHI €14,00
- ~ POLPO IN INSALATINA CON CHIPS DI MELANZANA E SCAGLIE DI RICOTTA SU CREMA DI POMODORO €14,00
- ~ TRIS DI CRUDI DEL PORTO: TONNO, PESCE SPADA E SALMONE €22,00

PRIMI

- ~ RAVIOLI FATTI IN CASA CON RIPIENO DI MELANZANE E SPADA CON DATTERINO FRESCO E TRACCE DI PESTO €16,00
- ~ TONNARELLI AL GRANCHIO FRESCO €18,00
- ~ GNOCCHI DI POLENTA FATTI IN CASA AL NERO DI SEPPIA CON MAZZANCOLLE, POMODORI CONFIT, ZUCCHINE ALLA POVERELLA E CREMA DI ROBIOLA €16,00
- ~ SPAGHETTI ALLE VONGOLE €16,00

SECONDI

- ~ CARTOCCIATA DEL PORTO: FRITTO MISTO CON CALAMARI, GAMBERI, CIUFFETTI E ALICI €16,00
- ~ GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON GAMBERONI ARGENTINI, SPIEDINI DI CALAMARI, FILETTO DI BRANZINO, TRANCIO DI TONNO €22,00
- ~ FILETTO DI BRANZINO GRATINATO CON SPUMA DI PATATE €18,00
- ~ BRANZINO ALLA GRIGLIA O AL SALE (600/800 G) €4,00 ALL'ETTO
- ~ FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO €18,00
- ~ TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA €20,00

CONTORNI

- ~ PATATE FRITTE €4,00
- ~ VERDURE GRIGLIATE €4,00
- ~ INSALATA MISTA €4,00

I NOSTRI DOLCI

- ~ DOLCI DELLA CASA €5,00
- ~ SORBETTO AL LIMONE €3,00

COPERTO €1.50

VINI BIANCHI			1/2	VINI ROSSI			1/2
CHARDONNAY DEL PORTO LANGHE DOC 2019 BOSIO – PIEMONTE	13	4	-	BARBERA DELLA CASA PIEMONTE DOC 2019 BOSIO – PIEMONTE	13	4	-
FAVORITA LANGHE DOC 2019 BELCOLLE – PIEMONTE	16	-	-	VERDUNO PELAVERGA DOC 2018 BELCOLLE – PIEMONTE	18	-	-
ROERO ARNEIS DOCG 2019 VILLA MANZONI – PIEMONTE	14	5	-	DOLCETTO D'ALBA COLOMBÈ DOC 2018 RENATO RATTI – PIEMONTE	20	-	12
FIANO D'AVELLINO DOCG 2019 MASTROBERARDINO – CAMPANIA	22	-	12	BARBERA D'ALBA APE REALE DOC 2018 DONNAFUGATA – SICILIA	16	-	-
GRECO DI TUFO DOCG 2019 MASTROBERARDINO – CAMPANIA	22	-	-	LA SEGRETA ROSSO SICILIA DOC 2018 PLANETA – SICILIA	16	-	-
FALANGHINA DEL SANNIO DOC 2019 MASTROBERARDINO – CAMPANIA	18	-	10	PRIMITIVO PILUNA SALENTO IGT 2017 CASTELLO MONACI – PUGLIA	20	-	-
ANTHILIA SICILIA DOC 2019 DONNAFUGATA – SICILIA	22	-	-	IRPINIA AGLIANICO DOC 2018 MASTROBERARDINO – CAMPANIA	20	5	-
LA FUGA CHARDONNAY SICILIA DOC 2018 DONNAFUGATA – SICILIA	24	-	-	Rosè			
MULLER THURGAU ALTO ADIGE DOC 2019 ST. MICHAEL EPPAN – TRENTO A.A.	20	-	-	LACRIMAROSA IRPINIA ROSATO DOC 2019 MASTROBERARDINO – CAMPANIA	18	-	-
GEWURTZTRAMINER ALTO ADIGE DOC 2019 ST. MICHAEL EPPAN – TRENTO A.A.	24	-	14	PINOT NOIR ROSÈ ALTO ADIGE DOC 2019 ST. MICHAEL EPPAN – TRENTO A.A.	20	-	-
PINOT GRIGIO FRIULI C.O. DOC 2019 TORRE ROSAZZA – FRIULI V.G.	18	5	-	BERLUCCHI 61 ROSÈ FRANCIACORTA DOCG BERLUCCHI – LOMBARDIA	30	-	-
RIBOLLA GIALLA FRIULI C.O. DOC 2019 TORRE ROSAZZA – FRIULI V.G.	18	-	-	BIRRE IN BOTTIGLIA			
S'ELEME VERMENTINO DI GALLURA DOCG 2018 CANTINE DEL VERMENTINO – SARDEGNA	18	-	-	BECK'S 33CL	€4		
CANAYLI VERMENTINO SUPERIORE DOCG 2019 CANTINA GALLURA – SARDEGNA	24	-	-	MENABREA 33CL	€4		
BOLLICINE				BIRRA ARTIGIANALE GRADO PLATO SVEVA 33CL	€5		
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG 2019 ANDREOLA – VENETO	20	5	12	BIRRA ARTIGIANALE GRADO PLATO SVEVA 75CL	€13		
BERLUCCHI 61 BRUT FRANCIACORTA DOCG BERLUCCHI – LOMBARDIA	30	-	-	BIBITE IN VETRO 33CL			
BERLUCCHI 61 SATEN FRANCIACORTA DOCG BERLUCCHI – LOMBARDIA	30	-	-	ACQUA MICROFILTRATA 1L	€2		
BELLAVISTA ALMA GRAN CUVEE FRANCIACORTA DOCG BELLAVISTA – LOMBARDIA	45	-	-	CAFFÈ	€1,50		
MOSCATO D'ASTI DOCG DOLCE VILLA MANZONI – PIEMONTE	16	-	-	AMARI	€3,50		

In base alla disponibilità e al periodo tutti i prodotti possono avere origine surgelata o avere subito un trattamento di abbattimento termico.

Nei nostri piatti sono presenti allergeni, per l'elenco completo e per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

