






L'osteria di mare

antipasti

- Flan alla salsiccia e fonduta di taleggio (7) 8€
- Sciatt valtellinesi: casera D.O.P. e pastella di grano saraceno (1,7)  10€
- Montanarine: pizze fritte con salsa di ciliegino, pecorino e basilico 3pz (1,7,12)  8€
- Cipolla cotta al sale, marmellata di cipolla, grana padano e nocciole (7,8)  9€

primi

- Rigatoni "La Molisana" alla carbonara (1,3,7) 13€
- Pizzoccheri Valtellinesi: casera D.O.P., patate, verza, burro e grana (1,7)  14€
- Gnocchetti zucca e fonduta di zola (1,3,7,12)  13€
- Mezze maniche alla Genovese (1) 14€


per i piccini

- Pasta in bianco (1) 5€
- Pasta al sugo (1) 5€
- Pasta al pesto (1,3,7,8) 7€

coperto € 2

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

secondi

- Polpo alla piastra, crema di zucca arrosto e insalata riccia, olio e limone (12,14) 18€
- Filetto di maialino in crosta di senape e purè di patate (10,7) 18€
- Carciofo alla romana, olive taggiasche, cialda al pecorino e purè di patate (7)  18€
- Rollatina di pollo, il suo fondo, patate, pancetta e spinacino (7) 18€

contorni

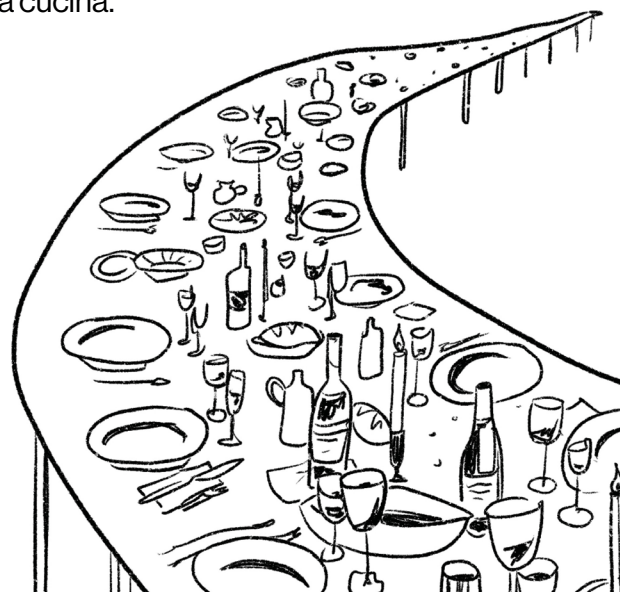
- Friarielli ripassati (7)  7€
- Bietoline olio, sale e limone  6€

dolci

- Selezione di dolci fatti in casa 4/6€

L'Osteria di mare è la nostra nuova proposta culinaria: un viaggio nei sapori autentici d'Italia, da nord a sud, attraverso piatti semplici, buoni e alla portata di tutti.

Perché mare unisce, proprio come la buona cucina.



pizza

antipasti

Fritto misto di terra* (1,2,3,4,5,6,7,9,12) 9€
 Chips* (1,2,3,4,5,6,7,9,12) 6€

le rosse

Marinara: pomodoro, aglio, origano, basilico e olio evo (1,3,7,12) 7€

Margherita: pomodoro, fiordilatte della penisola sorrentina, basilico e olio evo (1,12) 8,5€

La Vera Napoli: pomodoro, aglio, alici, olive leccino, capperi, origano, basilico e olio evo (1,4,12) 9€

Bufala: pomodoro, bufala campana, basilico e olio evo (1,3,7,12) 11,5€

Provola e pepe: "n'andecchj" di pomodoro, provola affumicata, olio evo, basilico e pepe nero (1,7,12) 9€

Discola: pomodoro, fiordilatte della penisola sorrentina, spianata calabra, basilico e olio evo (1,7,12) 10€

Quasi capricciosa: pomodoro, fiordilatte della penisola sorrentina, prosciutto cotto alle erbe, champignon saltati e olive leccino (1,7,12) 14€

Ndujarella: pomodoro cotto con la nduja, stracciatella andriese e basilico (1,7,12) 12€

Vegana: pomodoro ciliegino arrosto, tofu sbriciolato e basilico cristallizzato (1,7,12) 11€

Crudo: pomodoro, fiordilatte della penisola sorrentina, prosciutto crudo 16 mesi "Marco d'Oggiono", stracciatella andriese e basilico (1,7,12) 15€

le bianche

Salsiccia e friarielli: provola affumicata della penisola sorrentina, salsiccia a punta di coltello e friarielli campani ripassati (1,6,7,8,10,12) 15€

Radicchio: fiordilatte della penisola sorrentina, radicchio stufato, casera, miele di castagno e basilico (1,7,12) 14€

Ortolana: provola affumicata della penisola sorrentina, carciofi, porri, zucca, spinaci, radicchio e basilico fresco (1,7,12) 12€

Rustica: provola affumicata della penisola sorrentina, crema di patate, porchetta, olio al basilico e polvere di peperoncino (1,7,12) 14€

Cipollarda: fiordilatte della penisola sorrentina, cipolla rossa caramellata, lardo "Marco d'Oggiono", nocciole e basilico (1,7,8,12) 14€

Zucca: focaccia bianca, zucca al rosmarino, riduzione al vino rosso e miele, semi misti tostati e gorgonzola piccante (1,7,12) 12,5€

3 formaggi, noci e miele: fiordilatte della penisola sorrentina, gorgonzola dolce, ricotta di pecora, miele millefiori, noci e basilico (1,7,8,12) 12,5€

il prezzo di ogni eventuale aggiunta varia da € 0.50 a € 3.50, a seconda degli ingredienti

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

