






L'osteria di mare

antipasti

- Patata schiacciata tiepida, fagiolini, taccole e dressing allo scalogno (12)  10€
- Coccio alla sorrentina, pomodoro ciliegino, provola e basilico (7)  11€
- Parmigiana di melanzane(1,7)  12€

primi

- Tonnarello cacio e pepe (1,3,7)  13€
- Tagliatelle alla vignarola, guanciale, cipollotto, fave, carciofi, piselli e pecorino(1,3,7)  14€
- Pacchero al ragù napoletano cotto 12 ore e scaglie di grana (1,7,9,12) 15€

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

- Crostone di pane con stracotto di manzo e cipolla (1,9,12) 16€
- Impepata di cozze e cialde di pane croccante (1,14) 17€
- Cotoletta alla milanese di maiale con rucola e pomodorini (1,3) 18€

contorni

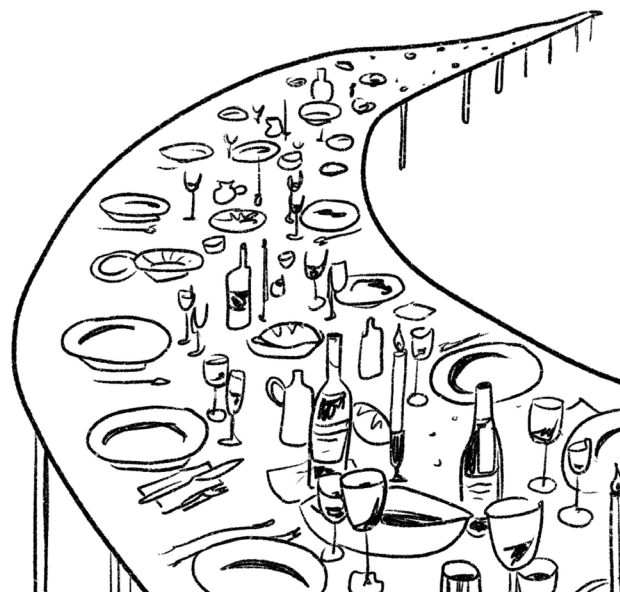
- Purè di patate (7)  6€
- Bietoline olio e limone  6€
- Spinacino burro e grana (7)  6€

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) 10€
 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)  12€

Provola e pepe: "n'andecchj" di pomodoro, provola affumicata, olio evo, basilico e pepe nero (1,7,12)  10€

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 all'nduja, stracciatella andriese e basilico (1,7,12) 12€


Vegana: pomodoro ciliegino arrosto, tofu sbriciolato e basilico cristallizzato (1,6,12)  11€

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

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€


Asparagi: fiordilatte della penisola sorrentina, crema di asparagi, fonduta di pecorino, mimosa d'uovo e basilico (1,3,7)  15€

Ortolana: provola affumicata della penisola sorrentina, zucchine gialle, piselli, porri, scarola e basilico (1,7)  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€

Fresca: focaccia bianca, pomodorini semi dry, alici, rucola e stracciatella andriese (1,4,7) 14€

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.

