



Osteria San Rocco
RISTORANTE

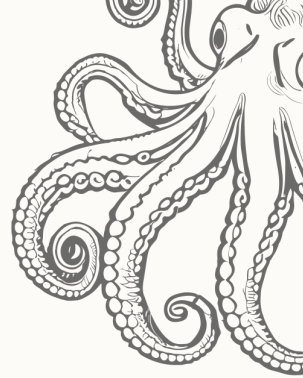
*“Sapori della tradizione e tocchi di
innovazione, immersi nella magia
del Golfo di La Spezia”*

Via Costa di Santa Lucia 25
La Spezia



Pesce

MENU



Antipasti

Dalla tradizione

Antipasto misto € 22,00

Antipasti misti a discrezione dello chef - 1,2,3,4,5,7,8

Pop corn di Baccalà € 8,50

Bocconcini di baccalà infarinati e fritti, miele millefiori - 1,2,4,5,7,8

Acciughe alla ligure € 7,50

Acciughe secondo la tradizione ligure - 4

Polpo & Miele € 11,00

Tentacoli di polpo, patate affumicate, miele di castagno - 4,7

Seppia Arrosto € 10,00

Seppia scottata, cavolfiore arrosto, fondo bruno di pesce - 4,9,14

Baccalà Crunch € 10,00

Cannolo croccante, baccalà mantecato, alga nori, maionese al limone - 1,2,3,4,7,8

Primi

Ravioli San Rocco € 12,50

Ravioli ripieni di branzino, sugo agli scampi - 1,2,3,4,5,6,7,8,12,13,14

Ri-sotto-marino € 15,00

Carnaroli, clorofilla di prezzemolo, cozze, vongole, cannolicchi, pomodorini e burrata - 4,7,14

Vongole d'Oro al limone € 15,00

Spaghetti, Vongole, zafferano, limone - 1,4,8,14

Secondi

Dalla tradizione

Grigliata di Pesce € 19,00

Secondo disponibilità del pescato - 2,4,14

Frittura calamari e gamberi € 13,00

Frittura di calamari e gamberi - 1,2,4,5,8,14

Muscoli Ripieni € 14,00

Muscoli ripieni secondo la tradizione spezzina - 1,3,4,7,14

Tonno Panko € 15,00

Tonno con centro rosso e crosta panko, mango e cipolla caramellata, carote - 1,3,4,7

Salmone & Carote € 15,00

Salmone, carote e fondo bruno - 4,9

Contorni

Insalata mista € 4,50

Lattuga, carote, mais pomodorini

Patate € 4,50

Patate fritte o al forno - 1

Pureè di patate € 4,50

Purè di patate - 7

Coperto € 2,50

LA CASSETTA DEL PANE

Pane prodotto interamente da noi, ogni giorno.

- Pane di grano duro o frumento
- Pane con farina di segale, avena, farro e semi di lino Entrambe le tipologie sono cotte a legna.
- Grissini all'acqua stirati a mano





Carne | Verdure

MENU



Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi € 15,00

Prosciutto di Parma DOP, coppa e caciotta della Garfagnana, salame Felino e Pecorino toscano, confettura di nostra produzione - 1,7

Anatra Fredda € 12,00

Petto marinato e scottato, finocchi caramellati - 6

Battuta San Rocco € 15,00

Manzo battuto a coltello, grana, cipolla agrodolce, tartufo - 7,8

Il cavolfiore € 9,00

Cavolfiore arrosto, crema di cavolfiore, crumble al timo

Primi

Riso 'Nduja & Burrata € 14,00

Carnaroli, 'nduja e burrata - 7

Trofie al Pesto € 10,00

Trofie condite con pesto secondo la tradizionale ligure - 1,7,8

Ravioli al ragù € 11,00

Ravioli ripieni di carne artigianali, ragù di carne - 1,3,7,8

Secondi

Scamone ai Frutti Rossi € 20,00

Scamone, frutti di bosco, cipolla caramellata, purè di patate - 7,8

Filetto al Pepe Verde € 22,00

Filetto di manzo al pepe verde, patate al forno - 1,7,10

Polpette di Melanzane € 15,00

polpette di melanzane, crema all'aglio e crema di fagioli - 3,6,7,8

Contorni

Insalata mista € 4,50

Lattuga, carote, mais pomodorini

Patate € 4,50

Patate fritte o al forno - 1

Pureè di patate € 4,50

Purè di patate - 7

Coperto € 2,50

LA CASSETTA DEL PANE

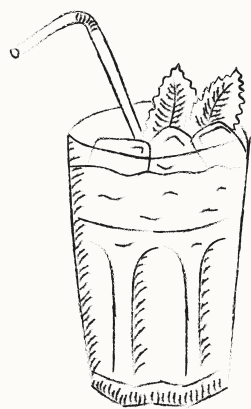
Pane prodotto interamente da noi, ogni giorno.

- Pane di grano duro o frumento
- Pane con farina di segale, avena, farro e semi di lino Entrambe le tipologie sono cotte a legna.
- Grissini all'acqua stirati a mano



Bibite

Acqua naturale 75cl	2,00
Acqua frizzante 75cl	2,00
Coca Cola	3,00
Fanta	3,00
The al limone	2,50
The alla pesca	2,50
Birra 50cl	5,00
Vino della casa 0,25cl	4,00
Vino della casa 0,50cl	6,00
Vino della casa 0,75cl	8,00
Gazzosa "Lurisia"	4,00
Caffè	2,00
Caffè corretto	2,50



Amari

3,00

Amaro Montenegro
 Amaro del Capo
 Limoncino
 Averna
 Jack Daniel's
 Whisky Sambuca
 Limoncino
 Grappe
 Johnnie Walker
 Branca menta

..molti altri sul nostro
 carrellino..

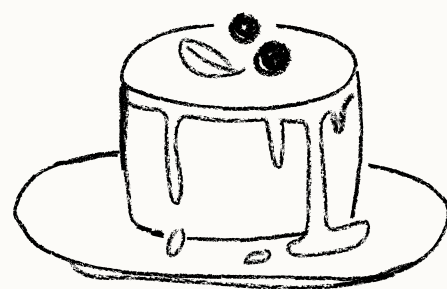
ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

I nostri Dolci



Dolce del giorno

Un dessert artigianale, goloso e sorprendente, tutto da scoprire..
chiedi a noi! - 1,3,7,8

6,00

Sorbetti

Sorbetti al cucchiaino, chiedere al personale i gusti disponibili

4,00

Tiramisù

Tiramisù fatto in casa secondo la ricetta tradizionale - 1,3,7

5,00

Soufflè al cioccolato fondente

Tortino di cioccolato fondente con all'interno un cuore morbido -
1,3,7,8

5,00

Scrigno con mele e mandorle

Pasta filo con all'interno mele e mandorle servito con una pallina di
gelato alla vaniglia - 1,3,7

5,50

Vini dolci



Sciacchetrà
Cantina Capellini

-

75,00

Passito di Pantelleria

4,00

17,00

Passito Villa di Negro

5,00

24,00

Passito Cantina Lunae

6,00

30,00