



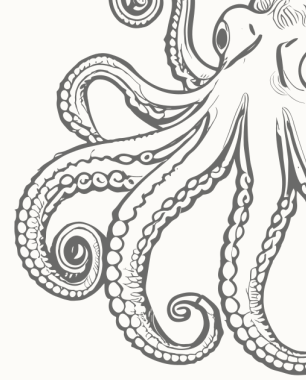
Osteria San Rocco
RISTORANTE

*“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 - 1,2,3,4,5,7,8,14

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

Crostone con polpo alla luciana € 12,00

Pane tostato e polpo in umido-1,4,7

Mini burger di tonno € 11,00

Tonno scottato e mayo agrumata - 1,3,4,9,14

Polpo alla ligure € 11,00

Patate, olive taggiasche e pinoli - 2,4,8

I crudi...

Tartare di ricciola € 11,00

pesca e olio al basilico - 4,14

Gamberi marinati € 12,00

Passion fruit e finocchio croccante - 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

Spaghetti burro, acciughe e bottarga € 14,00

- 1,4,7,14

Risotto con i gamberi € 14,00

Riso carnaroli con gamberi crudi e lime - 2,4,7,8,14

Linguine alle vongole € 15,00

Linguine con crema di pomodorini gialli, vongole e limone - 1,4,7,8,14

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, crema di cipolla, carotine e cipolla caramellata - 1,3,4,7

Ombrina arrosto € 15,00

Ombrina ,purè di patate e olio alle erbe - 4,7,9

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

Steak tartare € 15,00

Manzo battuto a coltello, cialda croccante e cipolla caramellata - 3,6,7,10

Tataky di melanzana € 9,00

Melanzana leggermente scottata, yogurt al lime e sesamo - 6,7,11



Primi

Ravioli del plin € 14,00

Ravioli ripieni di arrosto, fondo bruno al cioccolato e spuma di parmigiano - 1,3,7,8

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

Risotto vegetariano € 10,00

Riso carnaroli, crema di zucchine, pomodorini e stracciatella - 7,8

Secondi

Spiedini di manzo € 18,00

Manzo, pancetta e cheddar, patate al forno - 7,8 - 7,8

New york steak € 22,00

Bistecca di controfiletto, purè di patate - 7

Pulled pork € 15,00

Maiale sfilacciato, Spicy Chocolate Sauce - 7,8

Steak vegetariane € 13,00

Steak di sedano rapa, pepe verde e purè di patate - 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

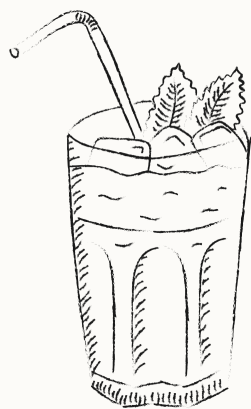
Pane prodotto interamente da noi, ogni giorno.

- 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..

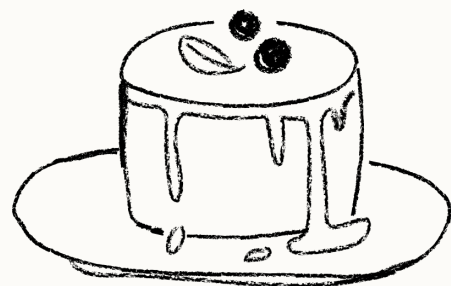
ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

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 E' 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