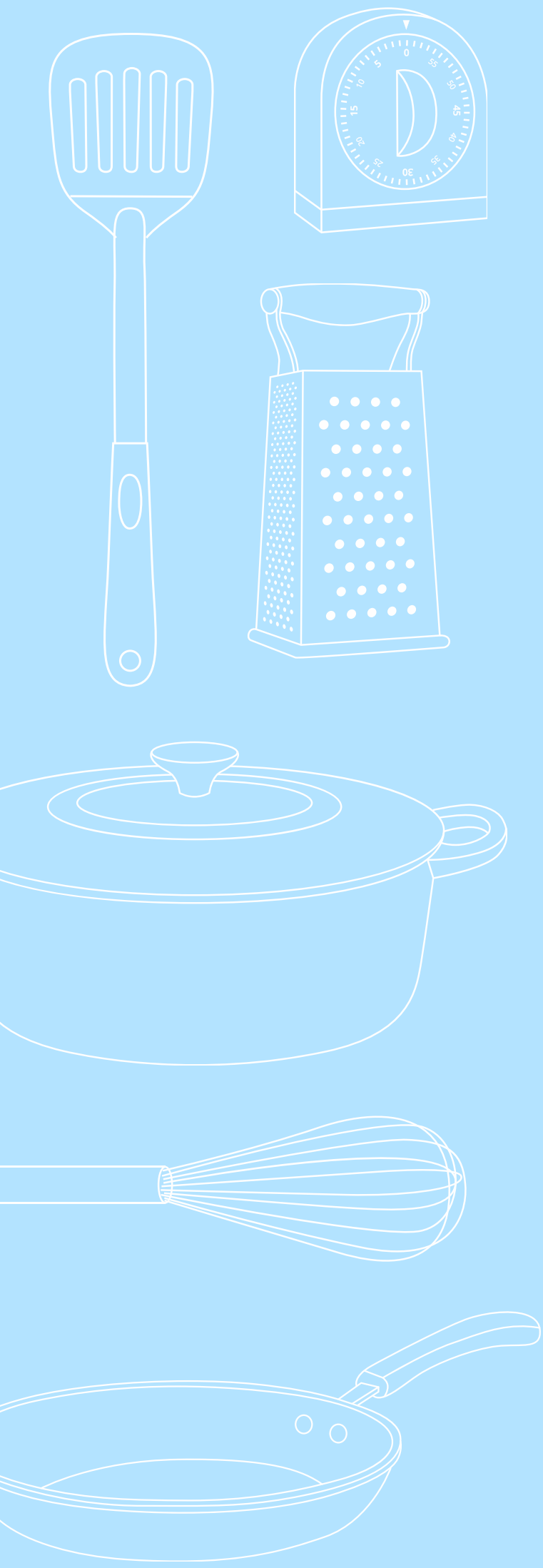
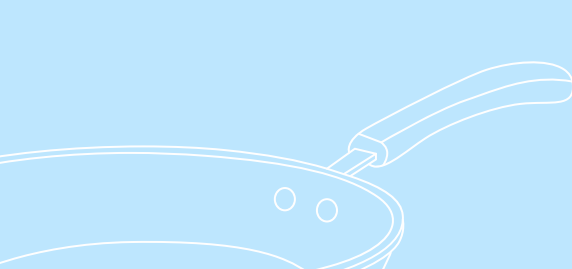




Osteria San Rocco
RISTORANTE

MENÙ



ANTIPASTI

Carpaccio di gamberi

Carpaccio di gamberi condito con pomodorini secchi e maionese al basilico

11,00

Tentacoli di polpo

Tentacoli di polpo in doppia cottura su crema di patate e pimenton- 4,7

11,00

Insalata di mazzancolle su testarolo croccante

Insalata di mazzancolle cotte al vapore con insalata bio, fragole, taccole e rosette di cavoletti su testarolo croccante -1,2,4

9,00

Capesante, piselli e prosciutto

Capesante con crema di piselli e prosciutto croccante

12,00

Acciughe alla ligure

Acciughe condite secondo la tradizione ligure

7,00

Pop corn di baccalà

baccalà a tagliato a cubetti infarinato e fritto

8,00

Crocchette di parmigiano e tartufo

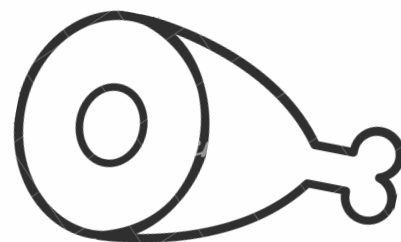
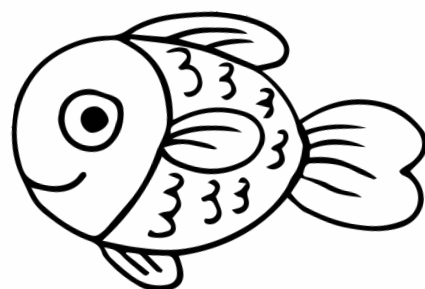
Crocchette fatte in casa Parmigiano e tartufo su crema di uovo fritto

12,00

Tartare su pan brioche

Tartare di manzo battuta al coltello servita su pan brioche, condita con senape e uovo marinato accompagnata da salsa all'aglio - 1,3,5,7,8,9,11

15,00



PRIMI

Ravioli di branzino con sugo di scampi

12,50

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

Risotto con cicale e bottarga

14,00

Riso carnaroli con cicale, pomodorini e bottarga di mare -
2,4

Spaghetti con muscoli, pomodorini e pinoli

13,00

Spaghetti conditi con cozze, pomodorini e pinoli - 1,4,14

Risotto con barbabietola, burrata e pistacchi

12,00

Riso carnaroli condito con barbabietola, burrata e pistacchi -
7,8 (piatto vegetariano)

Trofie al Pesto

10,00

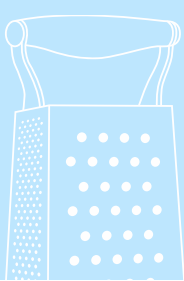
Trofie condite con pesto secondo la tradizionale ligure -
1, 5, 7,8 (piatto vegetariano)

Ravioli di carne al ragù

11,00

1, 3, 5, 7, 8, 9

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati e/o congelati in base alla stagionalità e reperibilità del prodotto



SECONDI

Grigliata di pesce

Grigliata di pesce mista a seconda della stagionalità
- 2, 4, 5, 8, 14

18,50

Grigliata di scampi gamberoni

2, 4, 5, 8, 14

15,00

Tonno panko

Tonno impanato nel panko e fritto - 1,2,4,5,8,14

14,00

Trancio di baccalà in crosta

Baccala in doppia cottura in crosta di pistacchi - 1,2,4,5,8,14

14,00

Frittura di calamari e gamberi

Calamari e gamberi fritti 1,2,4,6

12,50

Filetto al tartufo

Filetto di manzo con tartufo nero, servito con
carotine e cavolfiori croccanti - 1,7,8,10

20,00

Pluma iberica

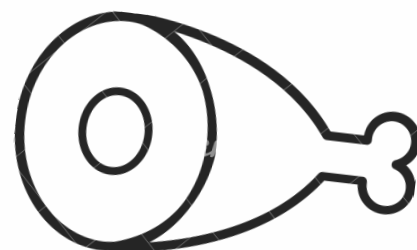
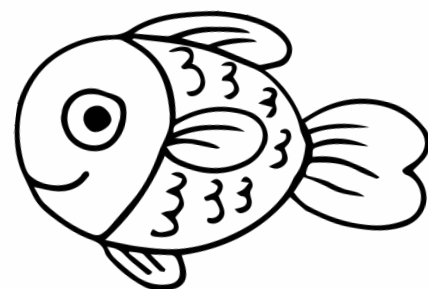
Pluma iberica grigliata con chimichurri, servito con carote al
forno - 3,7,8

18,00

Tomahwock

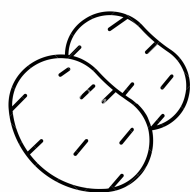
Carne tomahwock alla griglia. Peso minimo 1 kg

4,5/hg

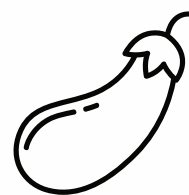


CONTORNI

4,00



Patate al forno
Insalata mista
Patate fritte



* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati e/o congelati in base
alla stagionalità e reperibilità del prodotto

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