



Osteria San Rocco
RISTORANTE

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

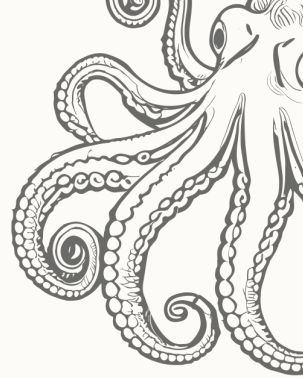
ENGLISH

Via Costa di Santa Lucia 25
La Spezia



Fish

MENU



Starters

Tradition

Mix Starter € 22,00

mixed appetizer at the chef's discretion - 1,2,3,4,5,7,8,14

Cod Popcorn € 8,50

Crispy Fried Cod With Wildflower Honey - 1,2,4,5,7,8

Ligurian Anchovies € 7,50

Traditional Ligurian Style - 4

Crouton with Luciana-style octopus € 12,00

Toasted bread and stewed octopus-1,4,7

Tuna Mini Burger € 11,00

Seared Tuna With Citrus Mayo - 1,3,4,9,14

Ligurian Octopus € 11,00

Potatoes, Taggiasca Olives And Pine Nuts - 2,4,8

Raw Selection...

Amberjack Tartare € 11,00

Peach And Basil Oil - 4,14

Marinated Shrimps € 12,00

Passion Fruit And Crunchy Fennel - 2,3,4,7,8

First courses

San Rocco Ravioli € 12,50

Fish Ravioli with prawns sauce - 1,2,3,4,5,6,7,8,12,13,14

Spaghetti With Butter, Anchovies & Bottarga € 14,00

- 1,4,7,14

Raw Shrimps risotto € 14,00

Carnaroli risotto raw shrimps and lime - 2,4,7,8,14

Paccheri with monkfish € 15,00

Paccheri dressed monkfish ragù - 1,4,7,8,14

Second courses

Mix Grilled € 19,00

According To The Daily Catch - 2,4,14

Fried Seafood € 13,00

Crispy calamari and shrimps - 1,2,4,5,8,14

Stuffed Mussels € 14,00

Traditional La Spezia Recipe - 1,3,4,7,14

Panko Tuna € 15,00

Onion Cream, Baby Carrots And Caramelized Onions - 1,3,4,7

Roasted Croaker € 15,00

Mashed Potatoes And Herb Oil - 4,7,9

Side dishes

Mix salad € 4,50

Lattuga, carote, mais pomodorini

Patatoes € 4,50

Fried potatoes or baked potatoes - 1

Mashed potatoes € 4,50

Mashed potatoes - 7

Coperto € 2,50

THE BREAD BASKET

Bread entirely handmade by us every day.

- Durum wheat or wheat bread
- Bread made with rye, oat, and spelt flours, with flax seeds

Both varieties are wood-fired baked.

- Handmade stretched water breadsticks





Meat | Vegetables

MENU



Starters

Cured Meat & Cheese Board € 15,00

Italian Selection With Preserves - 1,7

Steak tartare € 15,00

*Crunchy Wafer And
Caramelized Onion - 3,6,7,10*

Thai Beef Salad € 12,00

*Chili Pepper, Coriander And
Spring Onion - 5,6,8*

Eggplant Tataky € 9,00

*Eggplant, Lime Yogurt And
Sesame - 6,7,11*



First courses

Plin Ravioli € 14,00

*Chocolate Brown Sauce And
Parmesan Foam - 1,3,7,8*

Trofie With Pesto € 10,00

Traditional Ligurian Recipe - 1,7,8

Meat Ravioli € 11,00

Homemade Meat Ragù - 1,3,7,8

Vegetarian risotto € 10,00

*Riso carnaroli, Zucchini Cream,
Cherry Tomatoes And
Stracciatella- 7,8*

Second courses

Beef Skewer € 18,00

*Meat, bacon e cheddar,
baked potatoes - 7,8*

New york steak € 22,00

*Meat, mashed potatoes
- 7*

Pulled pork € 15,00

*pulled pork, Spicy Chocolate Sauce
- 7,8*

Vegetarian Steak € 13,00

*Celerian steak, Green Pepper Sauce
And Mashed Potatoes - 6,7,8*

Side dishes

Mix salad € 4,50

*Lattuga, carote, mais
pomodorini*

Patatoes € 4,50

*Fried potetoes or baked
potetoes - 1*

Mashed potatoes € 4,50

Mashed potatoes - 7

Coperto € 2,50

THE BREAD BASKET

Bread entirely handmade by us every day.

- Durum wheat or wheat bread
- Bread made with rye, oat, and spelt flours, with flax seeds

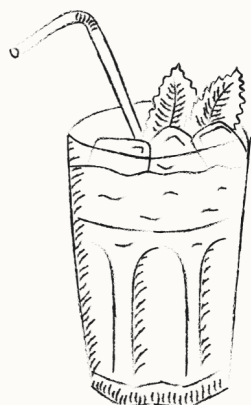
Both varieties are wood-fired baked.

- Handmade stretched water breadsticks



DRINKS

Still water 75cl	2,00
Sparkling water 75cl	2,00
Coca Cola	3,00
Fanta	3,00
Lemon tea	2,50
Peach tea	2,50
Beer 50cl	5,00
House wine 0,25cl	4,00
House wine 0,50cl	6,00
House wine 0,75cl	8,00
Limonate "Lurisia"	4,00



BITTERS

3,00

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

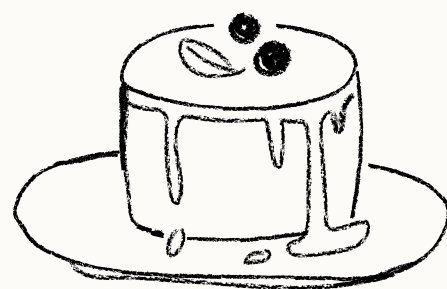
ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

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