



*Osteria San Rocco*  
RISTORANTE

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

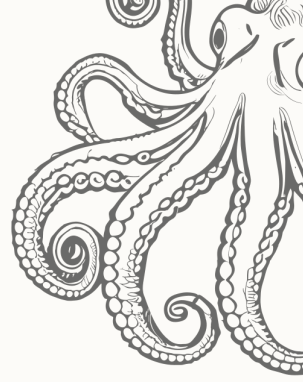
ENGLISH

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*

**Linguine with clams** € 15,00

*Linguine with yellow cherry tomatoes, clams and lemon - 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 shrimpsi - 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 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





# 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

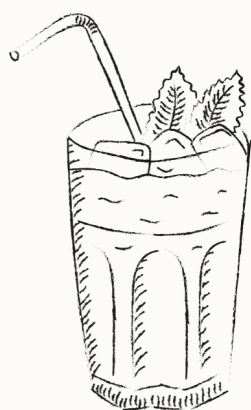
**Both varieties are wood-fired baked.**

- 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

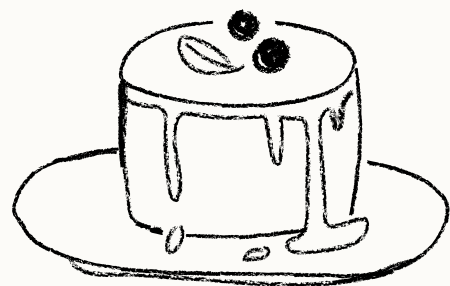
## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

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