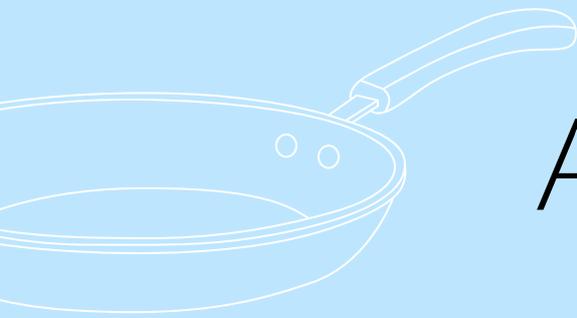


*Osteria San Rocco*  
RISTORANTE

# MENÙ



# ANTIPASTI

## Tris di antipasti

Tris di antipasti a discrezione dello chef - 1,2,4,5,7,8

17,00

## Acciughe alla ligure

Acciughe condite secondo la tradizione ligure

7,00

## 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

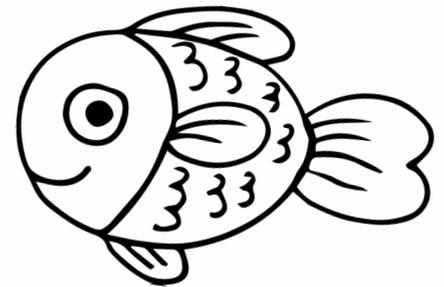
Insalata di mazzancolle cotte al vapore con insalata bio, fragole, taccole e rosette di cavoletti su testarolo croccante -1,2,4

9,00

## Capesante, piselli e prosciutto

Capesante scottate su crema di piselli, piselli freschi e prosciutto - 4

12,00



## Il nostri crudi

### Ombrina marinata

Ombrina marinata con lime e accompagnato da olio alle erbe - 2,4,8,14

10,00

### Il nostro crudo

Piatto di crudo misto a seconda del pescato - 2,4,14

35,00

## 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

## Tagliere di salumi e formaggi

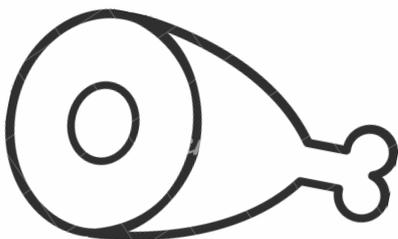
Prosciutto di Parma DOP, salame e coppa di vacca bruna alpina originale dell'agriturismo Ferdy Wild, caciotta della Garfagnana e Pecorino toscano abbinati a confettura di pomodorini rossi di nostra produzione - 1,7

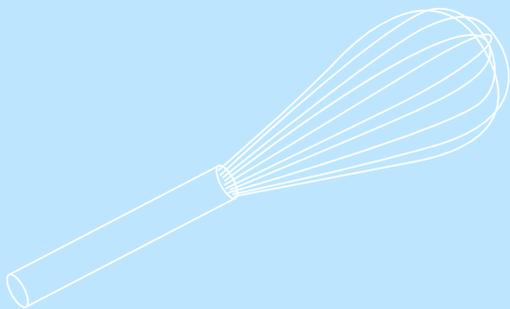
15,00

## Crocchetta di parmigiano e tartufo

Crocchetta impanata ripiena di parmigiano e tartufo servita su crema all'uovo fritto - 1,3,5,7,8,11

12,00





# 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

Spaghettoni con ricci di mare, cocco e guanciale 15,00

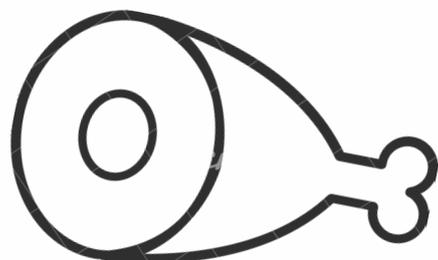
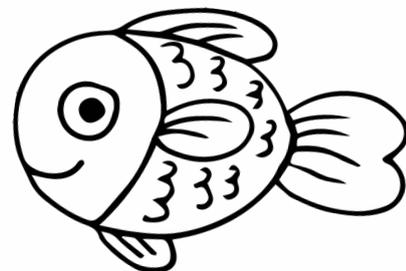
Spaghettoni alla gricia conditi con ricci di mare e latte di  
cocco - 1,4,14

Ravioli cacio e pepe con gamberi crudi e menta 14,00

Ravioli ripieni di cacio e pepe serviti con tartare di gamberi  
crudi e menta - 1,2,4,14

Spaghetti con muscoli, pomodorini e pinoli 13,00

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



Fusilloni con tartare di manzo 13,00

Fusilloni conditi con tartare di manzo, burrata e basilico  
fresco - 1,3,7,8,9

Risotto con barbabietola, burrata e pistacchi 12,00

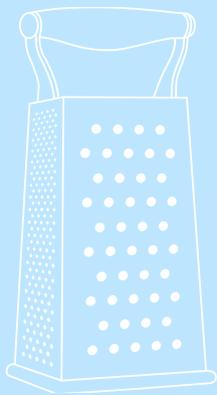
Riso carnaroli condito con barbabietola, burrata e pistacchi -  
7,8 (piatto vegetariano)

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



# 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

## Tagliata di tonno

Tonno alla griglia accompagnato da spuma di burrata e carotine -  
1,2,4,5,8,14

14,00

## Muscoli ripieni

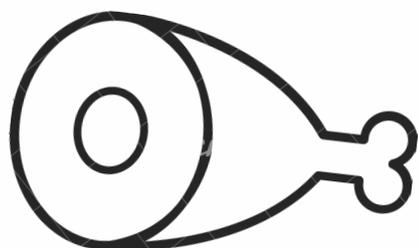
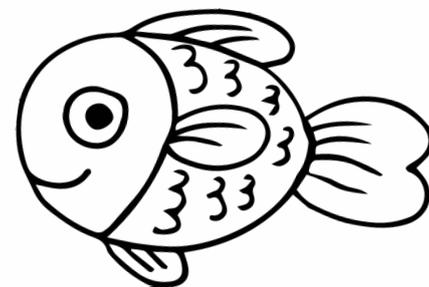
Cozze ripiene secondo la tradizione spezzina - 1,2,4,5,8,14

13,00

## Baccalà in crosta di pistacchio

Baccalà in doppia cottura in crosta di pistacchio, servito  
con spuma di patate affumicata e limone - 3,4,5,7,8

14,00



## 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

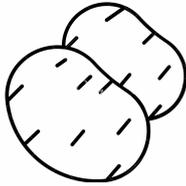
## Tomahawk

Bistecca tomahawk di bovino italiano cotta alla griglia  
- 3,7,8

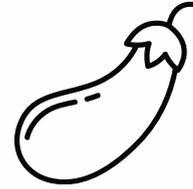
4,50/hg

# CONTORNI

4,00



Patate al forno  
Insalata mista



# 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

# DOLCI

Dolce del giorno 6,00

Sorbetti 4,00  
Sorbetti al cucchiaino, chiedere al personale i gusti disponibili

Tiramisù 5,00  
Tiramisù fatto in casa secondo la ricetta tradizionale

Soufflè al cioccolato fondente 5,00  
Tortino di cioccolato fondente con all'interno un cuore morbido

Scrigno con mele e mandorle 5,50  
Pasta filo con all'interno mele e mandorle servito con una pallina di gelato



# 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
Moscato d'Asti- La Morandina	-	18,00

## 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 E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI