



Osteria dei Naviganti

Menù Gennaio

“Non si può essere infelice quando si ha questo: l’odore del mare, la sabbia sotto le dita, l’aria, il vento.”

Antipasti

- Insalata tiepida di mare con julienne di verdure 13*
- Tartare di tonno al coltello con mela verde, mandorle e insalatina 14*
- Impepata di cozze sarde con pane abbrustolito 12*
- Acciughe fritte con la nostra maionese al finocchietto 11*
- Polpettine di gamberi rosa su crema di cannellini 14*
- Baccalà mantecato allo zenzero su salsa di cavolo nero 13*

Primi

- Spaghetti “Cav. Cocco” di grano Senatore Cappelli con vongole veraci, lupini e bottarga di muggine 16*
- Ravioli fatti in casa con ripieno di ombrina su specchio di pomodoro e olio al basilico 15*
- Lo sgusciato di mare su Risotto carnaroli “Gli Aironi” 15*
- Chitarra di pasta fresca ai gamberi cotti e crudi 17*
- Paccheri di pasta fresca alla trabaccolara 14*

Secondi

- Pescato del giorno al forno con verdure e patate 6,5 hg*
- Gran fritto di calamari, gamberi, baccalà e chips di patate 20*
- Seppie in zimino alla toscana con pane tostato 18*
- Polpo in doppia cottura su letto di topinambur 20*
- Trancio di tonno scottato al sesamo e semi di canapa con spinacino fresco 22*

Calice vino dalla cambusa 7

Calice di vino al tavolo 6

Bottiglia di acqua 2,5

Coperto 2,5

Per i dolci chiedere al personale di sala

Per chi necessita il menù contenente gli allergeni può richiederlo al personale di sala. In assenza di prodotto fresco sarà somministrato prodotto surgelato o congelato all’origine. Si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività, la possibile presenza di allergeni.