

Osteria dei Naviganti

Menù

“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 15*
- Acciughe fritte con la nostra maionese al finocchietto 13*
- Tartare di tonno al coltello con mela verde, mandorle e insalatina 15*
- Impepata di cozze sarde con pane abbrustolito 13*
- Cocktail di gamberi anni '80 style... 15*
- Polpettine di gamberi rosa su crema di cannellini 14*
- Baccalà mantecato allo zenzero su salsa di cavolo nero 14*

Primi

- Pici alla carbonara di mare con polpo di scoglio 17*
- Spaghetti “Cav. Cocco” di grano Senatore Cappelli con vongole veraci e bottarga di muggine 18*
- Lo sgusciato di mare su Risotto carnaroli “Acquerello” 19*
- Chitarra di pasta fresca ai gamberi cotti e crudi 19*
- Paccheri di pasta fresca al pescato del giorno 16*

Secondi

- Pescato del giorno al forno con verdure e patate o al sale 7,0 - 9,0 hg*
- Gran fritto di calamari, gamberi, baccalà e chips di patate 20*
- Calamaro ripieno su specchio di pomodoro fresco 22*
- Polpo in doppia cottura su letto di topinambur 22*
- Trancio di tonno scottato con “Salsa dell’Osteria” e spinaci 23*

Contorni

- Insalata verde o mista 5*
- Patate al forno o fritte, spinaci saltati 6*

- Noleggio calice per vino dalla cambusa (all you can drink fino h.23.30) 7*
- Bottiglia di acqua naturale o gassata 3*
- Pane e schiacciata fatti in casa, Coperto e Servizio 3*

Per i dolci e per l’uso della cambusa 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.