

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 16*
Acciughe fritte con la nostra maionese al finocchietto 14
Tartare di tonno al coltello con mela verde, mandorle e insalatina 18
Impepata di cozze sarde con pane abbrustolito 15
Cocktail di gamberi anni '80 style... 15
Polpettine di gamberi rosa su crema di cannellini 16
Baccalà mantecato allo zenzero su crema di piselli 15

Primi

- Pici alla carbonara di mare con polpo di scoglio 18*
Spaghetti “Cav. Cocco” di grano Senatore Cappelli con vongole veraci e bottarga di muggine 19
Lo sgusciato di mare su Risotto carnaroli “Acquerello” 20
Chitarra di pasta fresca ai gamberi cotti e crudi 20
Paccheri di pasta fresca al ragù di polpo 18

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 22
Calamaro ripieno su specchio di pomodoro fresco e guarnizione di confit 22
Polpo in doppia cottura su purea di patate 24
Trancio di tonno scottato con “Salsa dell’Osteria”, cipolla caramellata e spinaci 24

Contorni

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