

Osteria Nuova - Menù

Le Nastre Proposte

<i>Insalata tiepida di puntarelle, mazzancolle e arance</i>	€ 13 l' etta	
<i>Catalana di crostacei</i>	€ 13 l' etta	
<i>Guance di rana pescatrice brasate al vino rosso</i>	€ 15	
<i>Polpo con i ceci</i>	€ 15	
<i>Capesante con crema di zucca e porro fritto</i>	€ 18	
<i>Bruschetta di pesce con pomodoro Pachino e semi di levistico</i>	€ 7/9 letto	
<i>Calamari con pepe al limone</i>	€ 16	
<i>Crema di broccolo romanesco con calamari alla curcuma</i>	€ 16	
<i>Fegato di rana pescatrice con composta di ribes</i>	€ 18	
<i>Pescato del giorno in "Le Creuset" con foglie di sedano, cardamomo, patate e Fino Quinta andaluso</i>	€ 9 l' etta	
<i>Profiteroles di baccalà</i>	€ 16	
<i>Bocconi di pesce involtati nella bieta</i>	€ 17	
<i>Frittura dell' Osteria</i>	€ 25	
<i>Pescato del giorno con crema di patate al tè nero affumicato</i>	€ 9 l' etta	
<i>Guazzetto del pescato del giorno con pomodori verdi e chiodi di garofano</i>	€ 9 l' etta	
<i>Pescato del giorno</i>	€ 9 l' etta	
<i>Crostacei</i>	} le preparazioni possono essere decise insieme con la cucina	€ 13 l' etta
<i>Aragosta</i>		€ 14 l' etta

Primi

Spaghettoni Felicetti "il Valentino" con gamberi rossi, aglio e alghe	€ 24
Fettucelle con cannolicchi e paprica affumicata	€ 22
Pasta e patate con vongole sgusciate	€ 19
Riso Acquerello con le seppie	€ 22
Paccheri con ragù di rana pescatrice	€ 19
Gnocchi con mazzancolle e carciofi	€ 22
Zuppa d'uovo e baccalà	€ 18
Brodo di polpa	€ 16

Contorni

Cipolle gratinate	€ 6
Verdura di Stagione	€ 6
Zucca stufata al rosmarino	€ 6
Carciofi	€ 6

Dolci

Zabaione freddo	€ 6
Cheesecake al pistacchio Babbi	€ 7
Crostata alle visciole	€ 6
Crème caramel al cocco	€ 6
Tiramisù	€ 6
Tartufo di cioccolato fondente al rhum	€ 8

Alcuni prodotti, in caso di condizioni meteo marine avverse, potrebbero essere acquistati abbattuti all'origine