

Osteria Nuova - Menù

Le Nastre Proposte



<i>Catalana di crostacei</i>	€ 13 l' etto	
<i>Rana pescatrice con uva, vino rosso e aceto</i>	€ 18	
<i>Polpa con i ceci</i>	€ 15	
<i>Capesante al Pernod</i>	€ 16	
<i>Bruschetta di pesce con pomodoro Pachino e semi di levistico</i>	€ 7/9 l' etto	
<i>Calamari con pepe al limone</i>	€ 16	
<i>Pescato del giorno in "Le Creuset" con foglie di sedano, cardamomo, patate e Fino Quinta andaluso</i>	€ 9 l' etto	
<i>Profiteroles di baccalà</i>	€ 16	
<i>Tonno alla cacciatora</i>	€ 17	
<i>Frittura dell' Osteria</i>	€ 25	
<i>Orata scottata con crema di patate al tè nero affumicata</i>	€ 24	
<i>Guazzetto del pescato del giorno con pomodori verdi e chiodi di garofano</i>	€ 9 l' etto	
<i>Pescato del giorno</i>	€ 9 l' etto	
<i>Crostacei</i>	} le preparazioni possono essere decise insieme con la cucina	€ 13 l' etto
<i>Aragosta</i>		€ 14 l' etto

Primi

Spaghettoni Felicetti "il Valentino" con gamberi rossi e aglione	€ 24
Fettucelle con cannolicchi e paprica affumicata	€ 22
Tagliolini coccio e pecorino	€ 19
Riso Acquerello con le seppie	€ 22
Paccheri con ragù bianco di rana pescatrice	€ 19
Gnocchi con mazzancolle e carciofi	€ 22
Zuppa d'uovo e baccalà	€ 18
Brodo di polpa	€ 16

Contorni

Selezione di formaggi "DeGust"	€ 18
Cipolle gratinate	€ 6
Verdura di Stagione	€ 6
Funghi porcini	€ 18
Zucca stufata al rosmarino	€ 6
Carciofi	€ 6

Dolci

Zabaione fredda	€ 6
Cheesecake al pistacchio Babbi	€ 7
Crostata alle visciole	€ 6
Crème caramel con farina di cocca	€ 6
Tiramisù	€ 6
Torta cioccolato e rum	€ 7

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