



Ostrica 14

Antipasti

| | | |
|--|-----------------|----------|
| | <i>cad. una</i> | €. 3.00 |
| <i>Gamberi Rossi di Mazara *2</i> | <i>cad. uno</i> | €. 5.00 |
| <i># Acciughe del Mar Cantabrico 1-7</i> | | €. 8.00 |
| <i>Piovra arrostita con crema di patate e pomodori confit *-4-7</i> | | €. 13.00 |
| <i>Salmone marinato all'aneto</i> | | €. 12.00 |
| <i># Tagliere di salumi con il crudo di Pelacci e frico *-1-7</i> | | €. 13.00 |
| <i># Pata Negra 100% Iberico Puro Bellota D.o.p., tigella e insalata *-1-7</i> | | €. 12.00 |

Primi piatti

| | | |
|---|--------------------------------------|--------------|
| <i># Risotto azzurro con tartare di gambero *3-12</i> | | €. 15.00 |
| <i># Risotto con persico, limone e salvia *1-3-7-12</i> | | €. 15.00 |
| <i># Spaghettoni "Arte e Pasta" con polpa di Grancevola e bottarga di tonno *1-3-7-12</i> | | €. 13.00 |
| <i># Trenette con un 1/2 Astice americano *1-2-12</i> | | €. 23.00 |
| <i># Trenette con un Astice americano *1-2-12</i> | | €. 35.00 |
| <i># Tagliatelle rosse con guanciale e crema di asparagi *-1-3-7</i> | | €. 10.00 |
| <i># Tagliolini e caviale *-1-3-7</i> | <i>per 2 persone (vasetto 18 gr)</i> | 2 x €. 23.00 |

Secondi piatti

| | | |
|---|--|----------|
| <i>Filetto di branzino alla griglia con sauté di verdura 4</i> | | €. 16.00 |
| <i>Carpaccio di branzino, sedano e salsa allo yogurt 4-7</i> | | €. 16.00 |
| <i>Spada in crosta di patate in fili con melanzane saltate olio e aglio e salsa alla senape *-4</i> | | €. 20.00 |
| <i>Filetto di manzo in tartare a coltello con pinzimonio e citronette 3-9-10-12</i> | | €. 23.00 |
| <i>Filetto di manzo sulla pietra e patate 3-10</i> | | €. 20.00 |
| <i>Tagliata di manzo sulla pietra con salsa alla senape, salsa aromatizzata e patate 3</i> | | €. 17.00 |
| <i># Cotoletta classica alla milanese con patatine fritte 1-3-7</i> | | €. 17.00 |
| <i>Filetto di Maialino caramellato al miele e rosti di patate 7</i> | | €. 15.00 |
| <i>Degustazione Storico Ribelle ...alpe Trona Vaga 2017 e Valvedrano 2016 7</i> | | €. 10.00 |



Coperto/servizio € 3.00 (gratuito con doppia portata)

a richiesta piatto disponibile senza glutine apportando modifiche agli ingredienti

Alcuni prodotti vengono trattati e abbattuti a -36° e conservati a -18° per garantire la naturale freschezza e salubrità

*Surgelato

Menu Carne:

Tagliere di affettati misti
Tagliata di Manzo
sulla Pietra con contorno

Dessert dello chef

1 bottiglia di Rosso toscano
ogni 2 persone, acqua, caffè
coperto e servizio

€. 30.00 a persona



Menu Tagliata:

Tagliere di affettati misti
Tagliata di Manzo
sulla Pietra con contorno

coperto e servizio €. 20.00

LO SFIZIO di PESCE

OSTRICA e CARPACCIO di TONNO
su MISTICANZA alla SOIA

SPAGHETTONI ARTE E PASTA con POLPA di
GRANCEVOLA e BOTTARGA

DESSERT dello CHEF

1 bottiglia di Vino selezione BOSCO LONGHINO
ogni 2 persone, acqua, caffè

coperto e servizio. **30.00** a persona

| | |
|-----------------------------|---------|
| 1/2 acqua | €. 1.50 |
| Caffè | €. 1.50 |
| Bibita | €. 3.00 |
| Birra piccola | €. 3.00 |
| Birra media | €. 4.00 |
| Calice di vino della casa | €. 2.00 |
| Calice di vino Selezione da | €. 3.00 |
| Calice "52" | €. 4.00 |
| 1/4 vino della casa | €. 4.00 |
| 1/2 vino della casa | €. 8.00 |
| Bottiglia di vino da | € 12.00 |
| Limoncello, Mirto | €. 2.50 |
| Amaro, grappa | €. 3.00 |

| | |
|--------------------------|---------|
| Patate al forno o fritte | €. 2.00 |
| Verdure grigliate | €. 3.00 |
| Insalata mista | €. 3.00 |

Menu bambino 1-3-7 # Pasta, Patatine fritte, Bibita €. 8.00
Pasta, mini Cotoletta di pollo, Patatine, Bibita €. 13.00

I Dessert

| | |
|--|---------|
| Yogurt greco con frutta fresca 7 | €. 6.00 |
| Coppa di gelato artigianale 1-3-7-8 | €. 5.00 |
| # Tiramisù istantaneo al caffè espresso 1-3-7-12 | €. 6.00 |
| # Crema zabaione, crumble al cacao, fragole e p.m. 1-3-7-12 | €. 6.00 |
| Meringa con cioccolata calda: Classica o Noir Fondente o Zenzero 1-3-7-8 | €. 6.00 |
| # Bomba a mano al cioccolato croccante con fragole, gelato, panna montata e nocciola caramellata 1-3-7-8 | €. 6.00 |
| Cestino di pasta sfoglia con frutta fresca e gelato 1-3-7-8 | €. 7.00 |
| Ananas al gelato 3-7 | €. 5.00 |
| Macedonia di frutta fresca con gelato 3-7-8 | €. 5.00 |
| Sorbetto al limoncello e liquirizia 1-3-7-12 | €. 5.00 |
| Sorbetto alla Mela verde 1-3-7-12 | €. 5.00 |
| Semifreddo Parfait al caffè (crema di latte, uova e caffè) | €. 5.00 |
| Mini affogato al caffè o Caffè Brembi con panna montata 1-3-7 | €. 3.00 |
| Calice di moscato 12 | €. 3.00 |
| Calice di Sauternes o passito 12 | €. 5.00 |

Allergeni:

- 1 cereali
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia
- 7 latte
- 8 frutta a guscio
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 sesamo
- 12 anidride solforosa
- 13 lupini
- 14 molluschi