

OSTERIA CHIC AZZURRA

Tradizione

Esperienza

Innovazione

Nel darvi il Benvenuto consigliamo :

Aperitivo

Calice di Bollicine Franciacorta

Ostrica con coulis di Lampone

€ 10

Aperitivo

Cocktail

con crostone di burro e acciuga del Cantabrico

€ 10

In Fondo al Mare

Alzata di Crudite'

€ 22

Selezione del giorno di crostacei , conchigliacei, pane e burro

Degustazione di Ostriche nr 6

€ 20

Tartare di tonno scomposto con uovo marinato

€ 18

con uovo marinato, salicornia, finocchietto

Tris di Tartare -Tonno,Salmone, Spigola.-

€ 16

Stecco di tonno con granella di Pistacchio

€ 13

Carpaccio di Cappasanta e Bottarga di Muggine

€ 13

Carpaccio di Cannocchie Passion Fruit e Lime

€ 13

Degustazione di Carpacci -Tonno, salmone e Spigola -

€ 15

Caviale Calvisius (gr 100)

€ 150

con Pan Brioche e Burro

Gli Antipasti

Alici Marinare

€ 6

Insalatina di finocchi, arancio, acciuga del Cantabrico

€ 10

Crostini di Burro e Acciuga del Cantabrico

€ 6

Acciuga del Cantabrico serie limitata (gr 0,90)

€ 20

Servita con Pan Brioche, stracciatella e gelato al peperone

Insalata di Mare (polipo, seppia e gamberi)

€ 13

Polipo grigliato con pomodorini gialli, rossi e basilico

€ 13

Cannocchie a vapore con Olio E.Vergine e prezzemolo

€ 10

Calamaretti Spillo dorati con le verdure dell'orto

€ 10

Calamaretti al forno con Olio E.Vergine

€ 15

Sautè di vongole alla marinara

€ 10

Sautè di cozze alla Tarantina

€ 10

Cannelli al forno

€ 10

Si comunica alla gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo
È stato sottoposto a trattamento di abbattimento rapido della temperatura
(AI SENSI DEL Reg, CE N. 852/04)

Le nostre paste al mattarello

Spaghetti alla chitarra vongole veraci e lime
€ 13

Tortellone ripieno di Vongole
€ 15
con vongole e pesto di basilico

Passatello con Scorfano
€ 13
vongole, datterini confit e basilico

Le Paste secche di Gentile

Spaghettone Cannolicchi ,cannocchie,vongole
e salsa di pomodoro
€ 13

Spaghettone Cacio Pepe acciuga del Cantabrico e lime
€ 13

Pacchero di Gagnano all'Astice
€ 25

Maccherone alla carbonara di pesce
€ 12

Risotto alla Marinara (min 2 persone)
€ 13

Risotto alla marinara con Fiori di zucca (min.2 persone)
€ 13

Dalla Pescheria del giorno

Grigliata del pescato
€ 22

Grigliata di Crostacei
€ 25

Tagliata di tonno con polvere di Pistacchio
€ 16

Fritto misto di Paranza
€ 18

Gamberi e Calamari dorati
€ 16

Trancio di pesce con carciofi e patate
€ 16

Spiedini di calamari e gamberi nr 3
€ 12

Padella del pescato
canelli, vongole veraci
€ 18

Pesce all'acqua pazza
€ 18

A Bollito con pingimonio di verdure

King Krab in bellavista all' hg
€ 14

Astice a modo nostro all' hg
€ 9

Aragosta alla catalana all' hg
€ 13

Il pescato del giorno

Rombo chiodato all' hg
€ 5

Branzino all' hg
€ 5

Dentice all' hg
€ 5

Rana Pescatrice all' hg
€ 4

Mazzancolle dell'Adriatico all' hg
€ 5

Scampi Jumbo all' hg
€ 9

Scampi I all' hg
€ 7

Scampi II all' hg
€ 6

Le Verdure

Insalatina di campo
€ 4

Erbette saltate con datterini
€ 4

Pinzimonio
€ 4

Patate arrosto
€ 4

Patate fritte
€ 4

Menù di Terra

Prosciutto di Parma
€ 10

Tagliere degustazione di Formaggi
€ 10

Le Minestre

Ravioloni ripieni di Burrata pomodoro e basilico
€ 10

Tagliatelle al ragù
€ 9

Spaghettoni pomodoro e basilico
€ 8

Spaghettoni con pesto alla genovese, datterino e stracciatella
€ 10

Tortellino alla panna
€ 10

Le Carni

Tagliata di manzo ed erbe di campo
€ 16

Filetto alla griglia con rosmarino e patate arrosto
€ 22

Cotoletta di pollo con patate fritte
€ 10

Dalla Pasticceria e Gelateria

Gelato alla lavanda e Meringhe

€ 6

Gelato al lampone

€ 5

Gelato di crema

€ 5

Gelato al pistacchio di Bronte e primosale di Cervia

€ 6

Babà al rhum scaglie di cioccolato fondente e crema

€ 6

Tiramisù

€ 5

Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato alla crema

€ 7

Trtelletta con crema pasticcera e frutta fresca

€ 6

Sorbetto alla mela verde

€ 4

Sorbetto al limone

€ 4

Sorbetto al caffè'

€ 4

Si comunica alla gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo
È stato sottoposto a trattamento di abbattimento rapido della temperatura
(AI SENSI DEL Reg,CE N. 852/04)

IL Menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato quotidiano.

In presenza di allergie c/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui ns cibi e bevande

AZZURRA

2020



