

OSTERIA DEL SOLE 180



LISTA ALLERGENI



Coperto Cover charge €3,00

**Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.*

**We specify that in the absence of fresh products, we use high quality frozen and/or frozen products (products marked with an asterisk). Carpaccio, tartare or fish products to be eaten raw have been restored in accordance with Reg. (EC) 853/04 all. III section VIII, chap. 3, letter D, point 1 and subsequent amendments and additions.*

ANTIPASTI FREDDI DI MARE | COLD SEAFOOD STARTERS

Antipasto misto freddo* <i>Cold mixed appetizer*</i>	€ 16,00
Insalata di mare* <i>Seafood salad*</i>	€ 16,00
Roast beef di tonno con semi di papavero, finocchietto selvatico e lime <i>Tuna roast beef with poppy seeds, wild fennel and lime*</i>	€ 16,00
Razza al vapore <i>Steamed ray</i>	€ 15,50
Alici marinate <i>Marinated anchovies</i>	€ 14,00
Salmone marinato al pepe rosa, limone e menta <i>Marinated salmon with pink pepper, lemon and mint</i>	€ 15,50
Insalata di polipo con profumo di limone e tocchetti d'arancio <i>Octopus salad with lemon scent and orange chunks</i>	€ 16,00
Misto freddo reale* <i>Royal cold mix*</i>	€ 25,00
Carpaccio di pesce spada marinato al sale con salsa all'arancio <i>Salt-marinated swordfish carpaccio with orange sauce*</i>	€ 16,00

CRUDITÀ | FISH CRUDITÉS

Tartare di salmone e avocado* <i>Salmon tartare with avocado*</i>	€ 18,00
Tartare di tonno e pompelmo* <i>Tuna tartare with grapefruit</i>	€ 18,00
Misto di Crudità (in base al pescato)* <i>Mixed fish crudités (based on the catch of the day)*</i>	€ 35,00
Battuta di gamberi con arancia e menta* <i>Shrimp tartare with orange and mint*</i>	€ 16,00
Tris di tartare <i>Trio of fish tartares</i>	€ 18,00

ANTIPASTI CALDI DI MARE | WARM SEAFOOD STARTERS

Gratinato misto <i>Mixed gratin</i>	€ 16,00
Zuppetta ai frutti di mare <i>Seafood soup</i>	€ 16,50
Gratinato dell'osteria <i>Osteria's gratinated fish</i>	€ 25,00

PRIMI DI PESCE | SEAFOOD FIRST COURSES

Ravioli al branzino e lime <i>Ravioli pasta with bass fish and lime</i>	€ 16,00
Tagliolini all'astice e gamberi* <i>Tagliolini pasta with lobster and shrimps*</i>	€ 22,00
Paccheri alla mediterranea (tonno fresco, olive nere, capperi, origano e pomodorini) <i>Mediterranean paccheri pasta (fresh tuna, black olives, oregano and tomatoes)</i>	€ 16,00
Risotto alla marinara (minimo 2 persone)* <i>Marinara risotto (minimum 2 persons)*</i>	€ 15,50
Spaghetti chitarra allo scoglio <i>Spaghetti chitarra with seafood</i>	€ 16,50
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 15,50

SECONDI DI PESCE | SEAFOOD SECOND COURSES

Grigliata di pesce* <i>Grilled seafood*</i>	€ 23,50
Fritto misto dell'Osteria* <i>Osteria's fried mix*</i>	€ 25,00
Fritto misto* <i>Fried mix*</i>	€ 17,00
Tagliata di tonno al sesamo nero* <i>Sliced tuna with black sesame*</i>	€ 17,00
Pesce al forno (rombo, branzino e orata)* <i>Baked fish (turbot, sea bream and sea bass)*</i>	€ 5,50 hg
Spada alla griglia con salsa salmoriglio <i>Grilled swordfish with salmoriglio sauce</i>	€ 15,50
Grigliata di crostacei <i>Grilled shellfish</i>	€ 7,00 hg
Spiedini misti* <i>Mixed skewers*</i>	€ 16,00
Spiedini di gamberi <i>Prawn skewers</i>	€ 16,00
Spiedini di calamari <i>Squid skewers</i>	€ 15,00
Crostacei alla catalana con pinzimonio* <i>Catalan shellfishes with fresh vegetables crudité*</i>	€ 7,00 hg
Grigliatona mista* (uno spiedino di mazzancolla, due canestrelli, due spiedini di gamberi, due spiedini di calamari, due capesante, una sogliola, due aragostelle, un branzino, una coda di rospo un fritto misto) <i>Mixed grill* (one shrimp skewer, two shrimp skewers, two squid skewers, two scallops, a sole, two lobsters, a sea bass, a monkfish and a fried mixed)</i>	€ 70,00

ANTIPASTI DI CARNE | MEAT STARTERS

Caprese <i>Caprese salad</i>	€ 12,00
Bresaola, rucola e grana <i>Bresaola, rocket salad and grana cheese</i>	€ 12,00

PRIMI DI CARNE | MEAT FIRST COURSES

Penne al pomodoro <i>Penne pasta with tomatoes</i>	€ 10,00
Tagliatella al ragù <i>Tagliatella pasta with meat sauce</i>	€ 10,00

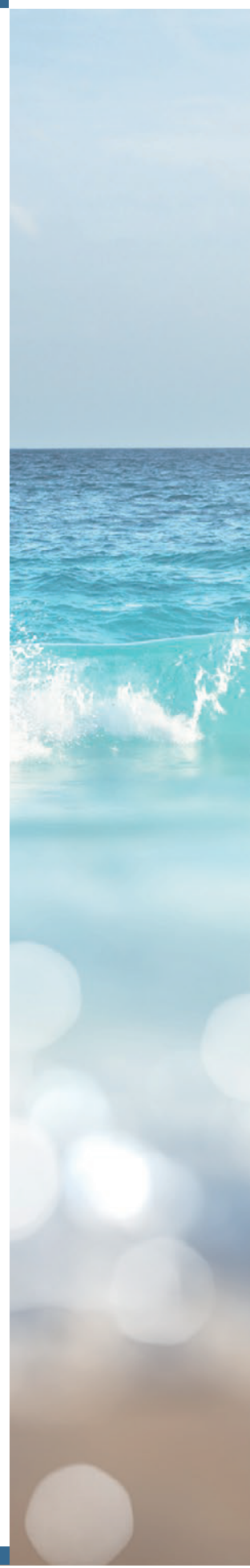
SECONDI DI CARNE | MEAT SECOND COURSES

Cotoletta con patatine <i>Cutlet with potato chips</i>	€ 13,00
Tagliata di manzo <i>Sliced beef steak</i>	€ 18,00
Filetto alla griglia <i>Grilled fillet</i>	€ 18,00

CONTORNI | SIDES DISHES

Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 7,00

Bocconcini al cioccolato su letto fondente e granella di pistacchio <i>Chocolate Marsels on a dark chocolate bed and pistachio granis</i>	€ 7,00
Cannolo siciliano ripieno con ricotta di pecora, granella di pistacchio scorza di arancia candita <i>Sicilian cannolo stuffed with sheep ricotta, pistachios grains, candied orange peel</i>	€ 6,50
Babà al Rum con panna montata e ribes <i>Rum babà with whipped cream and currants</i>	€ 6,50
Cestino ripieno alla crema chantilly e fragole <i>Basket filled with chantilly cream and strawberries</i>	€ 6,50
Panna cotta con cioccolato o frutti di bosco o caramello <i>Panna cotta with chocolate or berries or caramel</i>	€ 6,50
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 4,00
Sorbetto al caffè <i>Coffee sorbet</i>	€ 4,00
Gelato soft al pistacchio <i>Soft Pistachio ice cream</i>	€ 6,50
Gelato al fiordilatte con croccante e caramello salato <i>Panna ice cream with crunchy bits and salt caramel</i>	€ 6,50
<hr/>	
<hr/>	
<hr/>	



BEVANDE | DRINKS

Acqua nat/gas <i>Still/sparkling water</i>	€ 3,00
Bibita spina piccola <i>Small draft drink</i>	€ 3,50
Bibita spina media <i>Medium draft drink</i>	€ 4,50
Bevande in lattina <i>Canned drinks</i>	€ 3,50
Birra piccola <i>Small beer</i>	€ 4,00
Birra grande <i>Large beer</i>	€ 5,50
Birra 1 Litro <i>Beer 1 liter</i>	€ 12,00
Birra in bottiglia <i>Bottled beer</i>	€ 4,50
Vino spina ¼ litro <i>Draft wine ¼ liter</i>	€ 3,50
Vino spina ½ litro <i>Draft wine ½ liter</i>	€ 6,50
Vino spina 1 litro <i>Draft wine 1 liter</i>	€ 13,00

AMARI | BITTERS

Lucano	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Branca Menta	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Ramazotti	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Disaronno	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Limoncello - Liquirizia	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00

GRAPPE | GRAPPA

Prime Uve Bianche	€ 4,00
Prime Uve Nere	€ 4,00
Frattina	€ 4,00
903 Tipica	€ 4,00
903 Barrique	€ 4,00
Fuori Classe	€ 5,00

COGNAC | COGNAC

Martell	€ 7,00
Cardenal Mendoza	€ 7,00

RUM | RUM

Zacapa	€ 9,00
Don Papa	€ 9,00

WHISKY | WHISKY

Oban	€ 7,00
Macallan	€ 7,00
Lagavulin	€ 7,00

BOLLICINE | SPARKLING WINES

Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato	€ 30,00
Prosecco Cuveé Platinum	€ 25,00
Pignoletto Cesari	€ 20,00
Bellavista	€ 45,00
Ca del Bosco	€ 35,00
Ca del Bosco Magnum	€ 70,00
Berlucchi 61 Saten	€ 35,00
Berlucchi 61 Saten Magum	€ 50,00
Franciacorta Saten Le Vedute	€ 35,00

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

Brut Imperial Moet & Chandon	€ 70,00
Veuve Clicquot	€ 70,00
Blanc De Blanc	€ 70,00

BIANCHI FERMI | STILL WHITE WINES

Trebbiano di Romagna Nespoli	€ 25,00
Pinot Bianco St. Paul	€ 25,00
Chardonnay Kossler	€ 25,00
Chardonnay St. Paul	€ 25,00
Gewurztraminer Bessererhof	€ 25,00
Gewurztraminer St. Paul	€ 25,00
Muller Thurgau St. Paul	€ 25,00
Sauvignon Ploner	€ 25,00
Sauvignon Felluga	€ 30,00
Ribolla Gialla Ronco dei Tassi	€ 25,00
Roero Arneis	€ 25,00
Verdicchio di Castelli di Jesi Villa Bianchi	€ 25,00
Passerina Vigor	€ 25,00
Greco di Tufo Feudi di San Gregorio	€ 30,00
Fiano Pian di Sito BIOLOGICO	€ 40,00
Falanghina San Salvatore	€ 25,00
Vermentino di Sardegna Audarya	€ 25,00
Vermentino di Sardegna Camminera	€ 25,00
Anthilia Donnafugata	€ 25,00
Etna Bianco	€ 25,00
Fiano Capranera	€ 25,00

ROSATI | ROSÉ WINES

Rosato Filarino Nespoli	€ 25,00
Franciacorta Rosè Le vedute	€ 35,00

ROSSI | RED WINES

Sangiovese Superiore Nespoli	€ 25,00
Sangiovese Ca Grande	€ 25,00
Ripasso Valpolicella	€ 25,00



info e prenotazioni
0547 673010
www.osteriadelsole.net

