



Menù



RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

LE PIZZE

- CAPRICCIOSA** (pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, capperi, olive, acciughe, origano) (1,4,7) .. € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, capers, olives, anchovies, oregano)
- BAGAI** (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte) (1,7) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, wurstel, french fries)
- BOSSI** (pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, zola, spinaci) (1,7) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, bacon, onion, zola, spinach)
- BRIANZOLA** (pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia, polenta) (1,7) € 8,00
(tomato sauce, mozzarella, zola, sausage, cornmeal mush)
- BUFALINA** (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico) (1,7) € 8,00
(tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil)
- CALZONE FARCITO** (pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi) (1,7) € 8,00
(tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms)
- CALZONE FUMÈ** (mozzarella, scamorza, trevisana) (1,7) € 9,00
(mozzarella, scamorza, trevisana)
- CALZONE GUSTOSO** (mozzarella, porcini, taleggio, rucola) (1,7) € 8,00
(mozzarella, porcini mushrooms, taleggio, arugula)
- CALZONE LISCIO** (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (1,7) € 7,00
(tomato sauce, mozzarella, cooked ham)
- CALZONE QUATTRO FORMAGGI** (mozzarella, taleggio, zola, fontina, ricotta) (1,7) € 9,00
(mozzarella, taleggio, zola, fontina, ricotta)
- CARCIOFI ZOLA E SALAME PICCANTE** (pomodoro, mozzarella, carciofi, zola, salame piccante) (1,7) .. € 10,00
(tomato sauce, mozzarella, artichokes, zola, pepperoni)
- CARPACCIO** (pomodoro mozzarella, carne di manzo, rucola, grana) (1,7) € 10,00
(tomato sauce, mozzarella, beef, arugula, grana)
- CONTADINO** (pomodoro, mozzarella di bufala, grana, salame piccante, peperoni, porcini, prezzemolo) (1,7) ... € 10,00
(tomato sauce, buffalo mozzarella, grana, pepperoni, peppers, porcini mushrooms, parsley)
- COZZE E PESTO** (pomodoro, mozzarella, cozze, pesto) (1,7,14) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, mussels, pesto)
- CRUDO** (pomodoro, mozzarella, crudo) (1,7) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, cured ham)
- CRUDO PORCINI E PANNA** (pomodoro, mozzarella, crudo, porcini, panna) (1,7) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, cured ham, porcini mushrooms, cream)
- DAYANA** (pomodoro, mozzarella, mais, gamberetti, rucola) (1,2,7) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, corn, shrimps, arugula)
- DELICATA** (pomodoro, mozzarella, caprino, bresaola, rucola) (1,7) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, saffrongoat's cheese, bresaola, arugula)
- FRUTTI DI MARE** (pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo) (1,2,4,14) € 12,00
(tomato sauce, seafood, garlic, parsley)
- FUNGHI** (pomodoro, mozzarella, funghi) (1,7) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, mushrooms)
- FUNGHI PORCINI** (pomodoro, mozzarella, funghi porcini) (1,7) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms)
- GENOVESE** (pomodoro, mozzarella, pesto, gamberetti) (1,2,7) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, pesto, shrimps, pine nuts)

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

GORGONZOLA (mozzarella, zola) (1,7)	€ 8,00
(mozzarella, zola)	
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) (1,7)	€ 8,00
(tomato sauce, mozzarella)	
MARINARA (pomodoro, aglio, prezzemolo, origano) (1)	€ 5,00
(tomato sauce, garlic, parsley, oregano)	
MONTEVECCHIA (pomodoro, mozzarella, caprino, cipolla, pepe) (1,7)	€ 8,00
(tomato sauce, mozzarella, goat's cheese, onion, pepper)	
MONZESE (pomodoro, mozzarella, luganega, zafferano) (1,7)	€ 8,00
(tomato sauce, mozzarella, luganega sausage, saffron)	
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) (1,4,7)	€ 8,00
(tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano)	
OSTERIA DEL MARE (pomodoro, mozzarella di bufala, carpaccio di tonno fresco, piovra, pomodorini) (1,4,7,14) ..	€ 15,00
(tomato sauce, buffalo mozzarella, carpaccio of freshly caught tuna, giant squid, cherry tomatoes)	
PARADISO (mozzarella, salmone, gamberetti, bottarga, panna) (1,2,4,7)	€ 10,00
(mozzarella, salmon, shrimps, bottarga, cream)	
PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzana, uova, grana) (1,3,7)	€ 8,00
(tomato sauce, mozzarella, eggplant, eggs, grana)	
PAZZA (pomodoro, mozzarella, patatine fritte, ketchup) (1,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, french fries, ketchup)	
PESTO (pomodoro, mozzarella, pesto) (1,7)	€ 8,00
(tomato sauce, mozzarella, pesto)	
PICASSO (pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, porcini, rucola) (1,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, ricotta, spinach, porcini mushrooms, arugula)	
PRIMAVERA (pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, rucola) (1,7)	€ 9,00
(tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, arugula)	
PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (1,7)	€ 8,00
(tomato sauce, mozzarella, cooked ham)	
PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) (1,7)	€ 8,00
(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms)	
PROSCIUTTO E UOVA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo) (1,3,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg)	
PUGLIESE (pomodoro, mozzarella, cipolla, origano) (1,7)	€ 8,00
(tomato sauce, mozzarella, onion, oregano)	
QUATTRO FORMAGGI (mozzarella, taleggio, zola, fontina, ricotta) (1,7)	€ 9,00
(mozzarella, taleggio, zola, fontina, ricotta)	
QUATTRO STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, olive) (1,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, ham, artichoke, mushrooms, olives)	
ROMANA (pomodoro, mozzarella, ricotta, acciughe, capperi, olive, origano) (1,4,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, ricotta, anchovies, capers, olives, oregano)	
RUCOLA E GAMBERETTI (pomodoro, mozzarella, rucola, gamberetti) (1,2,7)	€ 10,00
(tomato sauce, mozzarella, arugula, shrimps)	
RUSTICA (pomodoro, mozzarella, porcini, speck) (1,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, speck)	
SALAME PICCANTE (pomodoro, mozzarella, salame piccante) (1,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami)	

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

SICILIANA (pomodoro, olive, capperi, acciughe, origano) (1,4,7)	€ 8,00
(tomato sauce, olives, capers, anchovies, oregano)	
SPECK E BRIE (pomodoro, mozzarella, speck, brie) (1,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, speck, brie)	
TIROLESE (pomodoro, mozzarella, spinaci, speck) (1,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, spinach, speck)	
TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno) (1,4,7)	€ 8,00
(tomato sauce, mozzarella, tuna)	
VALTELLINESE (pomodoro, mozzarella, bresaola valtellinese, porcini) (1,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, bresaola valtellinese, porcini mushrooms)	
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni) (1,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, zucchinis, eggplants, peppers)	
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel) (1,7)	€ 8,00
(tomato sauce, mozzarella, wurstel)	
ZUCCHINE E BRIE (pomodoro, mozzarella, zucchine, brie) (1,7)	€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella, zucchinis, brie)	

INFORMIAMO LA CLIENTELA
CHE OLTRE LA PIZZA CLASSICA,
ABBIAMO DISPONIBILITÀ DI:
PIZZA CON FARINA INTEGRALE,
PIZZA CON FARINA DI SOIA
E PIZZA SENZA GLUTINE.

WE INFORM
OUR KIND CUSTOMERS
THAT IN ADDITION TO TRADITIONAL PIZZA,
WE HAVE AVAILABILITY OF:
PIZZA WITH WHOLE WHEAT FLOUR,
PIZZA WITH SOY FLOUR
AND GLUTEN-FREE PIZZA.



PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

ACQUAGROUP SRL

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

ELENCO "ALLERGENI ALIMENTARI"

Si riporta - di seguito - l'elenco degli allergeni alimentari riportato in ALLEGATO II del regolamento 1169/2011.

1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso detrosio, e prodotto derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base del quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati e di alcool etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di Pecan (*Carya ilinoensis* wangenh K. Koch), noci di Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ totali da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

N.B. INFORMAZIONE IMPORTANTE

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, sei pregato di informare subito il nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nei migliori dei modi.

* * * * *

	PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP	ACQUAGROUP SRL
	RISTORANTE OSTERIA DEL MARE	

LIST OF "FOOD ALLERGENS"

Is reported below the list of food allergens reported enclosed II of regulation 1169/2011.

- Cereals containing gluten** (wheat, rye, barley, oat, spelt, Khorasan wheat, kamut or their hybridized strains) and derived products, except:
 - Wheat based glucose syrups, dextrose included and derived product, as long as the suffered process doesn't increase the allergenicity level valuated by EFSA for the base product, from which they are derived;
 - Maltodextrines wheat based and derived products, as long as the suffered process doesn't increase the allergenicity level valuated by EFSA for the base product, from which they are derived;
 - Glucose syrups barley based;
 - Cereals used for the fabrication of ethyl alcohol distillates from agricultural origin for liquors and others alcoholic beverages.
- Shellfish and derived products.**

3. Eggs and derived products.
4. Fish and derived products, except:
 - a) Fish gelatin used as support for vitamin preparations or carotenoids;
 - b) Fish gelatin or isinglass used as clarifier for beers and wine.
5. Peanuts and products peanuts based.
6. Soybean and products soy based, except:
 - a) Fully refined soybean oil and fat and derived products, as long as the suffered process doesn't increase the allergenicity level valuated by EFSA for the base product, from which they are derived;
 - b) Natural mixed tocopherols (E306), D-alpha natural tocopherol, D-alpha natural acetated tocopherol, D-alpha natural succinate tocopherol from soybean sources;
 - c) Vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. Milk and milk-based products (lactose included) except:
 - a) Whey used for the production of distilled and ethyl alcohol from agricultural sources;
 - b) Lactitol;
8. Shell fruit, almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoies wangenh* K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland's nuts (*Macadamia ternifolia*) and products, except for shell fruit used for the production of distilled and ethyl alcohol from agricultural sources.
9. Celery and celery-based products.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13. Lupine and lupine-based products.
14. Shellfish and shellfish-based products.

N.B. IMPORTANT INFORMATION

Dear guest / client, if you have food allergies or food intolerances, please immediately inform our dining room staff. We are prepared to advise you in the best way possible.

Tel. 0392012877-0392207178

SOVICO

VIA FLAVIO GIOIA, 25

 **3519936910**

 **Osteria del Mare**

 **osteria_del_mare_sovico**