



Menu



RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

ANTIPASTI MARE (SEAFOOD APPETIZERS)

Il nostro crudo di mare (allergenì 2,4)	€ 28,00
Our raw sea fish	
La zuppa di cozze alla friulana (14)	€ 15,00
Moussel soup alla friulana	
La tartar di tonno rosso (4)	€ 20,00
Red tuna tartare	
Il percorso di mare (1,2,4,7,14)	€ 18,00
Seafood taste itinerary	
L'insalata di mare (1,2,4,14)	€ 15,00
Seafood salad	
*Il gran misto gratinato (1,2)	€ 18,00
Great mix au gratin	
Il trittico di polenta (baccalà, moscardini e scampette nere) (4,7)	€ 18,00
Polenta triptych (salted codfish, musky octopus, black prawns)	
*Il baccalà mantecato con polenta (1,4,7)	€ 15,00
Whipped codfish with cornmeal mush	
Il salmone marinato agli agrumi con bufala di Battipaglia (4,7)	€ 15,00
Marinated citrus salmon with bufala from Battipaglia	
La zuppetta di frutti di mare nostrana (1,2,14)	€ 18,00
Local seafood soup	
Le ostriche al ghiaccio Gilardeau (14)	c.u. € 5,00
Oysters in ice Gilardeau	

ANTIPASTI DI TERRA (EARTHFOOD APPETIZERS)

Il culatello con bufala di Battipaglia (7)	€ 15,00
Culatello with bufala from Battipaglia	
La degustazione di salumi	€ 12,00
Cured meats tasting	
La degustazione di formaggi (1,7)	€ 12,00
Cheese tasting	
La bufala di Battipaglia con pomodorini (7)	€ 10,00
Bufala from Battipaglia with cherry tomatoes	
La grigliata di verdure con caciocavallo fuso (7)	€ 12,00
Mixed vegetables grill with molten caciocavallo	

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

PRIMI PIATTI DI MARE (SEAFOOD FIRST COURSES)

- Gli spaghetti allo scoglio dell'osteria (1,2,14) € 18,00
Spaghetti allo scoglio from osteria
- Le linguine all'astice (min. x 2P) (1,2,7) c.u. € 30,00
Homarus lobster linguine (min. x 2P)
- Gli scialatielli al granchio fresco (min. x 2P) (1,2,7) c.u. € 20,00
Freshly caught lobster scialatielli (min. x 2P)
- Gli spaghetti alle vongole (1,14) € 18,00
Spaghetti with clams
- I paccheri con bocconcini di tonno, spada e fiori di zucca (1,4) € 15,00
Paccheri with tuna morsels, swordfish and zucchini blossoms
- Le pappardelle con crostacei in salsa d'aragosta (min. x 2P) (1,2,7) .. c.u. € 18,00
Pappardelle with shellfish in lobster sauce (min. x 2P)
- Il risotto ai frutti di mare (min. x 2P) (1,2,4,14) c.u. € 15,00
Seafood risotto (min. x 2P)

SU PRENOTAZIONE

- La paella valenciana (min. x 2P) (1,2,4,14) c.u. € 18,00
Paella valenciana (min. x 2P)

PRIMI PIATTI TERRA (EARTHFOOD FIRST COURSES)

- Le pappardelle ai funghi porcini (1,7) € 12,00
Porcini mushrooms pappardelle
- La pasta pomodoro e basilico o ragù (1) € 8,00
Tomato and basil or ragù pasta
- Il risotto con cavolo viola e spuma di gorgonzola (min. x 2P) (1,7) .. c.u. € 15,00
Risotto with purple cabbage and gorgonzola foam (min. x 2P)

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

SECONDI PIATTI DI PESCE (SEAFOOD MAIN COURSES)

La grigliata di pesce (2,4) Mixed fish grill	€ 30,00
La grigliata di crostacei (2) Mixed shellfish grill	€ 30,00
*Il fritto misto di paranza (1,2,4) Fried paranza mix	€ 20,00
Il pesce spada alla griglia (4) Grilled swordfish	€ 18,00
Il filetto di branzino in crosta di verdure con gamb. griglia (1,2,4) Seabass fillet in vegetables pastry with grilled king prawn	€ 22,00
La zuppa di pesce imperiale (1,2,4,14) Emperor fish soup	€ 30,00
Il nostro pescato giornaliero (in base al costo di mercato) Our daily catch (depending on market cost)	€ 5,00/hg
La pescatrice gratinata con patate e pistacchi di Bronte (1,4,8) Gratinated angler with potatoes and Bronte pistachios	€ 25,00
La tagliata di tonno con semi di papavero (4) Sliced tuna with poppy seeds	€ 25,00
La gran grigliata di pesce con aragostella (2,4) Big grilled fish with little lobsters	€ 70,00

SECONDI PIATTI CARNE (MEAT MAIN COURSES)

Il filetto di manzo alla griglia Grilled beef fillet	€ 25,00
La grigliata di carne con scamorza e verdure grigliate (7) Grilled meat with scamorza and grilled vegetables	€ 20,00
L'orecchia di elefante primavera (1) Cotoletta primavera	€ 22,00
La tagliata di manzo, rucola e grana (7) Sliced beef steak with arugula and grana cheese	€ 18,00
La tagliata di manzo, trevisana e zola (7) Sliced beef steak, chicory and zola cheese	€ 20,00

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

CONTORNI (SIDE DISHES)

*Le patate fritte (1)	€ 5,00
French fries	
Le verdure grigliate	€ 7,00
Grilled vegetables	
Le verdure al vapore (1)	€ 6,00
Steamed vegetables	
L'insalata mista	€ 6,00
Mixed salad	

FORMAGGI (CHEESE)

Il parmigiano	€ 6,00
Parmigiano cheese	
Il gorgonzola	€ 5,00
Gorgonzola cheese	
Il caprino con cipolla rossa di tropea	€ 7,00
Caprino cheese with Tropea red onion	
Il taleggio	€ 5,00
Taleggio cheese	

COPERTO: pane, focaccia e calice di prosecco	€ 4,00
COVER: bread, focaccia and prosecco glass	

NB. I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere abbattuti o refrigerati a basse temperature per via della stagionalità del prodotto stesso.

NB. The products marked with * could be chilled or refrigerated at low temperatures due to the seasonality of the product.

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

LE BEVANDE (BEVERAGES)

La birra chiara Theresianer 4,8% cl 0,2	€ 3,00
Theresianer light beer cl 0,2	
La birra chiara Theresianer 4,8% cl 0,4	€ 5,00
Theresianer light beer cl 0,4	
La birra IPA Costal 5,2% cl 0,2	€ 4,00
Costal IPA beer cl 0,2	
La birra IPA Costal 5,2% cl 0,4	€ 6,00
Costal IPA beer cl 0,4	
La birra rossa Saint Benoît 5,9% cl 0,2	€ 3,00
Saint Benoît red beer cl 0,2	
La birra rossa Saint Benoît 5,9% cl 0,4	€ 5,00
Saint Benoît red beer cl 0,4	
Le bibite	€ 4,00
Soft drinks	
Il toser bianco della casa $\frac{1}{4}$ l.	€ 3,00
House white toser $\frac{1}{4}$ L.	
Il toser bianco della casa $\frac{1}{2}$ l.	€ 6,00
House white toser $\frac{1}{2}$ L.	
Il toser bianco della casa 1 l.	€ 12,00
House white toser 1 L.	
Il toser rosè della casa $\frac{1}{4}$ l.	€ 4,00
House rosè toser $\frac{1}{4}$ L.	
Il toser rosè della casa $\frac{1}{2}$ l.	€ 8,00
House rosè toser $\frac{1}{2}$ L.	
Il toser rosè della casa 1 l.	€ 14,00
House rosè toser 1 L.	
Il toser rosso della casa $\frac{1}{4}$ l.	€ 3,00
House red toser $\frac{1}{4}$ L.	
Il toser rosso della casa $\frac{1}{2}$ l.	€ 6,00
House red toser $\frac{1}{2}$ L.	
Il toser rosso della casa 1 l.	€ 12,00
House red toser 1 L.	
La sangría della casa $\frac{1}{4}$ l.	€ 4,00
House sangría $\frac{1}{4}$ L.	
La sangría della casa $\frac{1}{2}$ l.	€ 8,00
House sangría $\frac{1}{2}$ L.	
La sangría della casa 1 l.	€ 16,00
House sangría 1 L.	
Acqua naturale microfiltrata cl 0,50	€ 2,00
Microfiltered natural water cl 0,50	
Acqua gasata microfiltrata cl 0,75	€ 3,00
Microfiltered sparkling water cl 0,75	



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.

1. **Cereals containing gluten** (wheat, rye, barley, oat, spelt, Khorasan wheat, kamut or their hybridized strains) and derived products, except:
 - a) 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;
 - b) 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;
 - c) Glucose syrups barley based;
 - d) Cereals used for the fabrication of ethyl alcohol distillates from agricultural origin for liquors and others alcoholic beverages.
2. **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 illinoensis* 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.

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

NOVITÀ PER BAMBINI E RAGAZZI,
ARRIVANO GLI HAMBURGER D'ANGUS AL PIATTO!

NEW ARRIVALS FOR CHILDREN AND TEENAGERS,
HERE COMES ANGUS BURGERS TO THE POT!

HAMBURGER

HAMBURGER, FORMAGGIO, BACON, INSALATA
Con patate dippers

HAMBURGER, CHEESE, BACON, SALAD
With dippers fries

€ 12,00

SPEEDY POLLO PIÙ CROCCHETTE

CHICKEN SPEEDY AND NUGGETS

BASTONCINI DI POLLO E CROCCHETTE DI PATATE
Con patate dippers

CHICKEN FINGERS AND HASH BROWNS
With dippers fries

€ 10,00

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

MENÙ OFFERTA DELLA SETTIMANA MENÙ OFFER OF THE WEEK

MINIMO PER DUE PERSONE
MINIMUM FOR TWO PEOPLE

L'ANTIPASTO (THE APPETIZER)

Il tris di mare (allergeni 2,4,14)
(baccalà, salmone marinato e carpaccio di piovra)
Il tris di mare (allergens 2,4,14)
(codfish, marinated salmon and giant squid carpaccio)

PRIMO PIATTO (FIRST COURSE)

I paccheri con tonno, spada e fiori di zucca (allergeni 1,4)
Paccheri with tuna, swordfish and zucchini blossoms (allergens 1,4)

SECONDO PIATTO (MAIN COURSE)

Filetto di branzino in crosta con insalatina (allergeni 1,4)
Sea bass fillet in crust with a small salad (allergens 1,4)

IL DESSERT DELLA CASA (DESSERT OF THE HOUSE)

€ 30,00

N.B. Coperto, vino, acqua e caffè non inclusi nel prezzo.
N.B. Cover, wine, water and coffee not included in the price.

La pizza della settimana (This week's pizza)

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, bufala e friarielli (allergeni 1,7)
Tomato sauce, mozzarella, sausage, buffalo mozzarella and friarielli (allergens 1,7)
€ 10,00

Tel. 0392012877-0392207178

SOVICO

VIA FLAVIO GIOIA, 25



3519936910



Osteria del Mare



osteria_del_mare_sovico