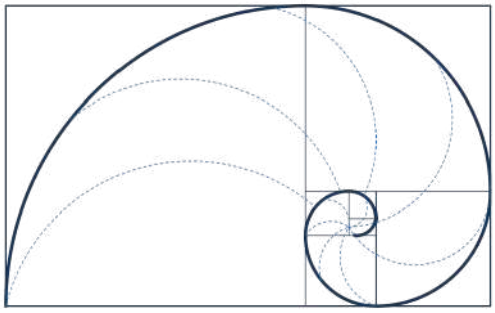
OSTERIA

FIGLI DEI FIORI

MENÙ



L ' E V O L U Z I O N E

Crescere a volte significa anche fermarsi: guardarsi dentro e scegliere di evolvere. È nata così l'*Osteria di Mare*: la volontà di spingerci oltre la terra, di riscoprirci nell'acqua, immergendoci in un nuovo modo di raccontarci. Oggi scegliamo di leggere la natura con uno sguardo nuovo: evoluzione, movimento, equilibrio.

Sometimes growing also means pausing: looking within and choosing to evolve. This is how Osteria di Mare was born: from the desire to go beyond the land, to rediscover ourselves in the water, immersing ourselves in a new way of telling our story. Today we choose to read nature through new eyes: evolution, movement, balance.

Executive Chef
Gianni Tancredi

Il mare a *carte scoperte*: le rotte dell'Osteria

Scegli la rotta, non il conto
Choose your route, not your bill

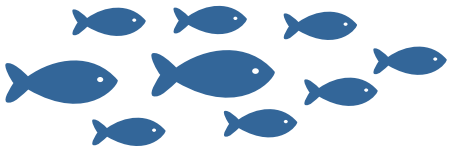
Il mare non si naviga a caso: si sceglie una rotta e ci si lascia portare. La cucina dello chef Gianni Tancredi segue due venti, la Tramontana e lo Scirocco: due percorsi, ognuno con il proprio carattere e un prezzo chiaro fin dall'inizio. A voi resta solo il viaggio.

The sea is never sailed by chance: you choose a route and let it carry you. Chef Gianni Tancredi's cuisine follows two winds, the Tramontana and the Scirocco: two journeys, each with its own character and a price that's clear from the start. All that's left for you is the voyage.

COME SI NAVIGA

Scegli la tua rotta con due portate a scelta tra antipasti, primi e secondi. Il dolce è già a bordo, insieme a vino, acqua, caffè e coperto.

Choose your route with two courses of your choice from starters, pasta and mains. Dessert is already on board, with wine, water, coffee and cover charge.



Rotta di *Tramontana*

Una rotta dove terra e mare si incontrano: i profumi del bosco, la pasta della tradizione e il pescato.

A route where land meets sea: woodland aromas, traditional pasta and the catch of the day.

40€

Rotta di *Scirocco*

Una rotta in mare aperto: crudi, scoglio, pescato e agrumi, con un approdo a terra per chi lo desidera.

A route on the open sea: raw fish, seafood, the catch of the day and citrus, with a landfall for those who wish.

50€

Il mare si muove, il prezzo no

The sea moves, the price stays



Rotta di *Tramontana*

La Tramontana è il vento del nord: nasce oltre le Alpi e scende verso il mare, portando con sé i sapori della montagna. Questa rotta segue il suo viaggio. Si parte dal bosco, tra castagne, funghi di sottobosco e il blu del Monviso, si passa per la pasta della tradizione con il guanciale di Sauris e si arriva al mare, dove la cucina incontra cozze, gamberi rossi e salmone. Una rotta dove terra e mare si incontrano a metà strada.

ANTIPASTI

Pepata di cozze, dadolata di datterino e pane croccante [1,9,14]

Tartare di manzo con guarnizioni classiche (scalogno, cetriolini, capperi, senape, prezzemolo e tuorlo) [3,10]

Crema di castagne con uovo poché, blu del Monviso e pane tostato alle noci [1,3,7,8]

PRIMI

Tonnarelli con crema di porri Cacio e Pepe con tartare di gamberi rossi** alla zeste di limone [1,2,3,7,12]

Straccetti al germe di grano con zucchine in fiore, pomodorini al basilico e mozzarella di bufala [1,7]

Paccheri di Gragnano con guanciale di Sauris, cipolla arrostita, pomodorini e pecorino di Pienza affinato alla conserva di pomodoro [1,7]

SECONDI *(serviti con trancetti di focaccina semplice e tipica barese)*

Dorso di salmone*** con salsa teriyaki e pak choi allo zenzero [1,4,6,11]

Crostone di polenta gialla con funghi di sottobosco su crema di zucca, porri e chicchi di melograno

DOLCI

Tiramisù classico [1,3,7]

Sorbetto al limone e Vodka [7]

Affogato con gelato alla vaniglia [3,7]

Rotta di *Scirocco*

Lo Scirocco è il vento caldo del sud: attraversa il Mediterraneo e ne raccoglie i profumi. Questa rotta naviga in mare aperto, dal crudo di gamberi viola allo scoglio degli scialatielli, dalla frittura di paranza alla zuppetta allo zafferano, fino al limone che chiude il viaggio. E per chi desidera tornare a terra, c'è sempre un approdo.

ANTIPASTI

Carpaccio di gamberi viola** con gel di gazpacho, burratina bio e crumble di taralli piccanti [1,2,7,12]

Seppie** CBT alla Gricia con spuma di Pecorino Romano DOP al pepe nero e guanciale croccante [3,7,14]

PRIMI

Scialatielli***di pasta fresca allo scoglio** con pomodorini al basilico e peperoncino fresco [1,2,3,4,7,9,12,14]

Ravioli *** di baccalà con daducci di zucca al timo, crema di tartufo e chicci di melograno [1,3,4,7]

SECONDI *(serviti con trancetti di focaccina semplice e tipica barese)*

Frittura di paranza** e verdure servita con salsa tartara [1,2,3,4,10,12,14]

Zuppetta di pesce con pomodorini, basilico e zafferano, servita con crostoni di pane [1,4,9,12,14]

Tagliata di manzo con salsa tartara, servita con verdure grigliate e patata al cartoccio con burro aromatico [3,4,7,10,12]

DOLCI

Morbido al limone con insalatina di frutti di bosco e mandorle tostate [1,3,6,7,8]

Cappuccino cremoso all'amaretto con salsa di lamponi [3,7,8]

Tramontana Route

The Tramontana is the north wind: born beyond the Alps, it travels down towards the sea, carrying with it the flavours of the mountains. This route follows its journey. It begins in the forest, among chestnuts, wild mushrooms and the blue silhouette of Monviso, continues with traditional pasta paired with Sauris guanciale, and finally reaches the sea, where the cuisine meets mussels, red prawns and salmon. A journey where land and sea meet halfway.

STARTERS

Mussels in a peppery sauce, diced datterino tomatoes and crusty bread [1,9,14]

Beef tartare with classic garnishes (shallots, gherkins, capers, mustard, parsley and egg yolk) [3,10]

Chestnut cream with poached egg, Blu del Monviso cheese and toasted bread with walnuts [1,3,7,8]

FIRST COURSES

Tonnarelli pasta with leek, Cacio e Pepe cream and red shrimp tartare **with lemon zest [1,2,3,7,12]

Straccetti pasta with zucchini, cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella [1,7]

Paccheri pasta from Gragnano with Sauris italian bacon, roasted onion and cherry tomatoes, Pecorino di Pienza aged cheese with tomato preserve [1,7]

MAIN COURSES *(served with slices of plain focaccia and traditional apulian focaccia)*

Salmon*** fillet with teriyaki sauce and ginger pak choi [1,4,6,11]

Grilled polenta crouton with woodland mushrooms on a pumpkin and leek cream, topped with pomegranate seeds

DESSERTS

Classic italian Tiramisù [1,3,7]

Lemon and Vodka sorbet [7]

Italian Affogato with vanilla ice cream [3,7]

Scirocco route

The Scirocco is the warm south wind: it sweeps across the Mediterranean, gathering its scents and aromas along the way. This route sails into open waters, from raw purple prawns to scialatielli pasta with seafood, from a traditional mixed seafood fry to a delicate saffron soup, before reaching its final destination with a hint of lemon. And for those who wish to return to shore, there is always a place to dock.

STARTERS

Carpaccio of purple prawns** with gazpacho gel, biological burrata cheese and crumble of spicy taralli [1,2,7,12]

Gricia-style cuttlefish** LTC with Pecorino Romano DOP foam with black pepper and crispy italian bacon [3,7,14]

FIRST COURSES

Seafood ** Scialatielli*** homemade pasta, with cherry tomatoes, basil and chilli pepper [1,2,3,4,7,9,12,14]

Cod ravioli*** with diced thyme-scented pumpkin, truffle cream and pomegranate seeds [1,3,4,7]

MAIN COURSES *(served with slices of plain focaccia and traditional apulian focaccia)*

Fried fish** and vegetables served with tartar sauce [1,2,3,4,10,12,14]

Small fish soup with cherry tomatoes, basil and saffron, served with croutons [1,4,9,12,14]

Beef tagliata with tartare sauce, served with grilled vegetables and baked potato with aromatic butter [3,4,7,10,12]

DESSERTS

Soft lemon cake with wild berry salad and toasted almonds [1,3,6,7,8]

Creamy Amaretto cappuccino mousse with raspberry sauce [3,7,8]

dalla nostra cantina

BOLLE *Sparkling Wines*

Prosecco Valdobbiadene superiore Brut, Terredirai, DOCG - Veneto
Ronco Calino brut, Franciacorta - Lombardia

BIANCHI *White Wines*

Lagrein Rosè DOC, Andrian - Trentino
Vermentino Tyrsos, Az. Agr. Contini DOC - Sardegna

ROSSI *Red Wines*

Negroamaro Salento, Az. Rivera IGT - Puglia
Morellino di Scansano, Erik banti DOCG - Toscana

Gluten Free Vegetarian Vegan

*rischio di contaminazione,**prodotto surgelato all'origine,***fatto in casa abbattuto al momento - allergeni pane: 1,3,5,6,7,8,11

contamination risk,freezed ,***homemade and freezed - bread allergens: 1,3,5,6,7,8,11*

1.Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati; 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3.Uova e prodotti a base di uova; 4.Pesce e prodotti a base di pesce; 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6.Soia e prodotti a base di soia; 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio); 8.Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro derivati; 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 semi di sesamo; 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13.Lupini e prodotti a base di lupini; 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1.Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybridised strains, and derived products; 2.Crustaceans and products based on crustaceans; 3.Eggs and products based on eggs; 4.Fish and products based on fish; 5.Peanuts and products based on peanuts; 6.Soybeans and products based on soybeans; 7.Milk and products based on milk (including lactose); 8.Tree nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their derivatives; 9.Celery and products based on celery; 10.Mustard and products based on mustard; 11.Sesame seeds and products based on sesame seeds; 12.Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide; 13.Lupin and products based on lupin; 14.Molluscs and products based on molluscs.

OSTERIA

FIGLI DEI FIORI