
RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

ANTIPASTI MARE (SEAFOOD APPETIZERS)

Il nostro crudo di mare (allergeni 2,4) Our raw sea fish	€ 28,00
La zuppa di cozze alla friulana (4) Moussel soup alla friulana	€ 13,00
La tartar di tonno rosso (4) Red tuna tartare	€ 20,00
Il percorso di mare (1,2,4,7,14) Seafood taste itinerary	€ 18,00
L'insalata di mare (1,2,4,14) Seafood salad	€ 15,00
*Il gran misto gratinato (1,2) Great mix au gratin	€ 18,00
I moscardini con polenta (4,14) Musky octopus with polenta	€ 13,00
Il tris di affumicati (tonno, spada, salmone) (4) Smoked trio (tuna, swordfish, salmon)	€ 18,00
*Il baccalà mantecato con polenta (1,4,7) Whipped codfish with cornmeal mush	€ 15,00
Il salmone marinato agli agrumi con bufala di Battipaglia (7) Marinated citrus salmon with bufala from Battipaglia	€ 15,00
La zuppetta di frutti di mare nostrana (1,2,14) Local seafood soup	€ 18,00
Le ostriche al ghiaccio (6 ostriche) Oysters in ice (6 oysters)	€ 18,00

ANTIPASTI DI TERRA (EARTHFOOD APPETIZERS)

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

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

PRIMI PIATTI DI MARE (SEAFOOD FIRST COURSES)

- Gli spaghetti allo scoglio dell'osteria (1,2,14) € 16,00
Spaghetti allo scoglio from osteria
- Le linguine all'astice (min. x 2P) (1,2,7) c.u. € 35,00
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) € 15,00
Spaghetti with clams
- I paccheri con bocconcini di tonno, spada e fiori di zucca (1,4) € 14,00
Paccheri with tuna morsels, swordfish and zucchini blossoms
- Le pappardelle con crostacei in salsa d'aragosta (1,2,7) € 18,00
Pappardelle with shellfish in lobster sauce
- Il risotto ai frutti di mare (min. x 2P) (1,2,4) c.u. € 15,00
Seafood risotto (min. x 2P)
- 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

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

PRIMI PIATTI DI MARE (SEAFOOD FIRST COURSES)

- Gli spaghetti allo scoglio dell'osteria (1,2,14) € 16,00
Spaghetti allo scoglio from osteria
- Le linguine all'astice (min. x 2P) (1,2,7) c.u. € 35,00
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) € 15,00
Spaghetti with clams
- I paccheri con bocconcini di tonno, spada e fiori di zucca (1,4) € 14,00
Paccheri with tuna morsels, swordfish and zucchini blossoms
- Le pappardelle con crostacei in salsa d'aragosta (1,2,7) € 18,00
Pappardelle with shellfish in lobster sauce
- Il risotto ai frutti di mare (min. x 2P) (1,2,4) c.u. € 15,00
Seafood risotto (min. x 2P)
- 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

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

SECONDI PIATTI DI PESCE (SEAFOOD MAIN COURSES)

La grigliata di pesce (2,4) Mixed fish grill	€ 25,00
La grigliata di crostacei (2) Mixed shellfish grill	€ 30,00
*Il fritto misto di paranza (1,2,4) Fried paranza mix	€ 18,00
*Il fritto di calamari (1) Fried calamari	€ 15,00
Il pesce spada alla griglia (4) Grilled swordfish	€ 18,00
La pescatrice con patate e porcini (1,4) Angler with potatoes and porcini mushrooms	€ 22,00
Il filetto di branzino in crosta di verdure con gamb. griglia (1,2,4) Seabass fillet in vegetables pastry with grilled king prawn	€ 20,00
La zuppa di pesce imperiale (1,2,4,14) Emperor fish soup	€ 25,00
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	€ 20,00
Il filetto di ombrina con asparagi, patate e calamaretti (1,4) Meagre fillet with asparagus, potatoes and baby calamari	€ 18,00
La tagliata di tonno con semi di papavero (4) Sliced tuna with poppy seeds	€ 20,00
La grigliata di pesce con aragostella (2,4) Grilled fish with little lobsters	€ 70,00

SECONDI PIATTI CARNE (MEAT MAIN COURSES)

Il filetto di manzo alla griglia Grilled beef fillet	€ 20,00
La grigliata di carne con scamorza e verdure grigliate Grilled meat with scamorza and grilled vegetables	€ 18,00
L'orecchia di elefante primavera (1) Cotoletta primavera	€ 18,00
La tagliata di manzo, rucola e grana (7) Sliced beef steak with arugula and grana cheese	€ 16,00
La tagliata di manzo, trevisana e zola (7) Sliced beef steak, chicory and zola cheese	€ 18,00
La costata di manzo Rib-eye steak	€ 20,00

RISTORANTE OSTERIA DEL MARE

CONTORNI (SIDE DISHES)

*Le patatine 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	€ 5,00
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 Peroní cruda 4,7% cl 0,2	€ 3,00
Peroní unfiltered beer 4,7% cl 0,2	
La birra Peroní cruda 4,7% cl 0,4	€ 5,00
Peroní unfiltered beer 4,7% cl 0,4	
La birra rossa Koíng ludwíng cl 0,2	€ 3,00
Koíng ludwíng red beer cl 0,2	
La birra rossa Koíng ludwíng cl 0,4	€ 5,00
Koíng ludwíng red beer cl 0,4	
Le bibíte	€ 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 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 Lurísia cl 0,50	€ 2,00
Lurísia water cl 0,50	
Acqua Lurísia cl 0,75	€ 2,50
Lurísia water cl 0,75	

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 illinoies 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 valued 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 1

HAMBURGER, FORMAGGIO, BACON, POMODORO A FETTE GRIGLIATO,
CREMA DI PARMIGIANO
Con patate dippers e coca cola

HAMBURGER, CHEESE, BACON, SLICED GRILLED TOMATO, PARMESAN CREAM
With dippers fries and coke

€ 12,00

HAMBURGER 2

HAMBURGER, FORMAGGIO, BACON, POMODORO A FETTE GRIGLIATO,
INSALATA, PEPPERONI, CIPOLLA, SALSA BARBECUE
Con patate dippers e coca cola

HAMBURGER, CHEESE, BACON, SLICED GRILLED TOMATO,
SALAD, PEPPERS, ONION, BBQ SAUCE
With dippers fries and coke

€ 12,00

SPEEDY POLLO PIÙ CROCCHETTE

CHICKEN SPEEDY AND NUGGETS

BASTONCINI DI POLLO E CROCCHETTE DI PATATE
Con patate dippers e coca cola

CHICKEN FINGERS AND HASH BROWNS
With dippers fries and coke

€ 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)

1 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)

Il fritto di calamari con insalatina (allergeni 1-2-4)
Fried calamari with salad (allergens 1-2-4)

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
Tomato sauce, mozzarella, sausage, buffalo mozzarella and friarielli
€ 10,00