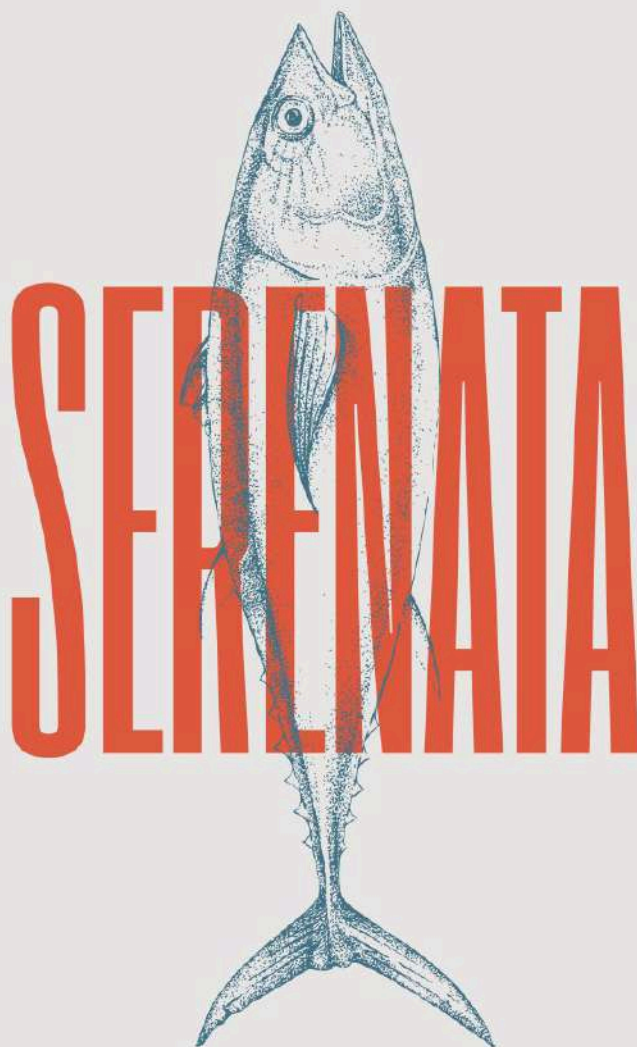




// nuova osteria di pesce & pizzeria //

Il buon gusto trova la giusta nota

Cozze

Tutte servite con crostino di pane

COZZE CERTIFICATE "ARBOREA"

Gustose e saporite, le **cozze Nieddittas** sono uno dei prodotti più appetitosi che il **mare della Sardegna** offre ai buongustai ed agli appassionati. Un cibo semplice, da sempre presente sulle nostre tavole, che può essere preparato in tantissimi modi diversi e che consente di gustare appieno il sapore del nostro mare. Portare in tavola un piatto di cozze Nieddittas vuol dire **portare in tavola il profumo ed il gusto pulito.**

COZZE AL GORGONZOLA 15€

COZZE ALLA MARINARA 13€

PEPATA DI COZZE 13€

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE 18€

COZZE ALLA TARANTINA 13€

ANTIPASTO SERENATA 29€

8 assaggi di antipasti a fantasia dello Chef!

**CONSIGLIATO
DALLO CHEF!**

DEGUSTAZIONE CRUDITÈ 19€

CARPACCIO O TARTARE DI PESCE
SPADA, TONNO E SALMONE 16€

INSALATA DI MARE 15€

Calamari, seppia, gamberi, cozze,
vongole e polpo preparato al momento.

POLPO, PATATE E OLIVE
TAGGIASCHE 15€

BATTUTA DI FASSONA, CON
RUCOLA POMODORINI E SCAGLIE
DI GRANA 13€

GAMBERETTI ALLA CATALANA 15€
Sedano, cipolla, pomodorini
e patate lesse.

Da condividere

(SE RIESCI)

ZUPPA DI MARE 22€

CHIACCHIERE, BURRATA
E AFFETTATI 19€

Crudi

OSTRICHE (al pezzo) 3,5€

SCAMPO 4,5€

GAMBERO CRUDO 5€

PLATEAU 50€

6 Ostriche, 2 Scampi, 2 Gamberi Rossi,
2 Gamberi Argentini, 1 Tartare di Salmone,
1 Tartare di Tonno, 1 Carpaccio di Salmone,
1 Carpaccio di Tonno.

SERENATA



ANTIPASTI

Primi

PACCHERO FRESCO ALLO SCOGLIO 17€ con vongole, cozze, calamari, gamberi, seppia e pomodoro.	SPAGHETTI ALLE VONGOLE 14€
SPAGHETTO ALLO SCOGLIO 17€	SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON GAMBERONI E STRACCIATELLA 16€
GNOCCHI CON GAMBERI E BOTTARGA 13€	TROFIE AL PESTO, CON SPADA E BURRATA INTERA 17€
TAGLIOLINO FRESCO CON SPADA, MELANZANE E POMODORINI 15€	RISOTTO CARNAROLI ALLA PESCATORA 17€
CASERECCHE CREMA DI PISTACCHIO TARTARE DI GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA 18€	RISOTTO CON CREMA DI SCAMPI E ZEST DI LIME 17€
RAVIOLI DI CERNIA CON GAMBERI E CREMA DI ZUCCHINE 14€	SPAGHETTI CON ALICI 13€
	TAGLIATELLE CON CREMA DI SCAMPI 16€
	SPAGHETTI POMODORO E BASILICO FRESCO 10€

MENÙ BIMBI

PASTA PESTO/POMODORO 7€
AGNOLOTTI BURRO E SALVIA 9€
NUGGETS DI POLLO E PATATINE FRITTE 12€
COTOLETTA E PATATINE 12€
WURSTEL E PATATINE 8€

SERENATA

Se hai allergie o intolleranze chiedi al
personale di sala di consultare il menu
con gli allergeni presenti in ogni piatto.

Coperto 2€



SERENATA



Secondi

POLPO BRASATO CON CREMA DI PATATE	17€
SALMONE IN CROSTA DI MANDORLE E SALSA BERNESE	16€
SCOTTATA DI TONNO CON PISTACCHIO	15€
GRISSINOPOLI CON SPADA E SALSA AGRODOLCE	16€
BRANZINO IN CROSTA DI PANE E CREMA DI ZUCCHINE	15€
BRANZINO IN CROSTA DI PATATE	16€
FRITTURA MISTA DI PARANZA	17€
Calamari, gamberi, gamberoni e pescato del giorno	
FRITTURA DI CALAMARI	14€

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	16€
FRITTURA DI ALICI	13€
GRIGLIATA DI PESCE	18€
Con filetto di branzino, filetto di spada, gamberoni, gamberetti, calamari e salmone. (minimo 2 persone)	
PESCE SPADA ALLA SICILIANA	16€
con capperi, olive, pomodorini, salsa e origano.	
GRATINATA DI MARE	16€
Cozze, ostrica, gamberoni e calamari gratinati.	
TAGLIATA DI FASSONA CON CONTORNO DEL GIORNO	19€

Contorni

PATATINE FRITTE	5€
GRIGLIATA DI VERDURE	5€
INSALATA E POMODORINI	4,5€

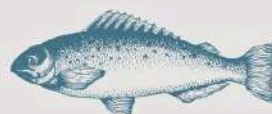
Insalatone

INSALATA POSILLIPO	12€
Lattuga riccia, gamberi scottati, cipolla rossa, fagiolini e patate lesse.	
INSALATA CAESAR	12€
Insalata, pollo alla piastra, crostini di pane, scaglie di grana e salsa.	
INSALATA SALMONE	14€
Insalata, rucola, salmone affumicato, pomodorini e fagiolini.	
INSALATA PARTENOPEA	12€
Insalata verde, tonno, uova sode, mais, olive verdi e pomodorini.	

SERENATA

Se non fosse possibile utilizzare prodotti
freschi, verranno utilizzati congelati.

Coperto 2€



Focacce

FOCACCIA SERENATA	15€
Mix di salumi, olive verdi, pomodorini e bufala D.O.P. intera.	
FOCACCIA CON LARDO	8,5€
Con lardo di Colonnata.	
FOCACCIA CON CRUDO	11€
Con prosciutto crudo di Parma.	
FOCACCIA CON SPECK	9€
Con speck, rucola e pomodorini.	
PRIMAVERA CON BUFALA	8,5€
Pomodorini, mozzarella, rucola, origano, sale e olio.	
CRUDO E BUFALINA	12,5€
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala.	

TONNARELLO	17€
Tonno fresco e burrata intera	
FOCACCIA MORTADELLA	14,5€
Mortadella, burrata intera e pistacchio	

Da condividere

ZUPPA DI MARE	22€
CHIACCHIERE, BURRATA E AFFETTATI	19€

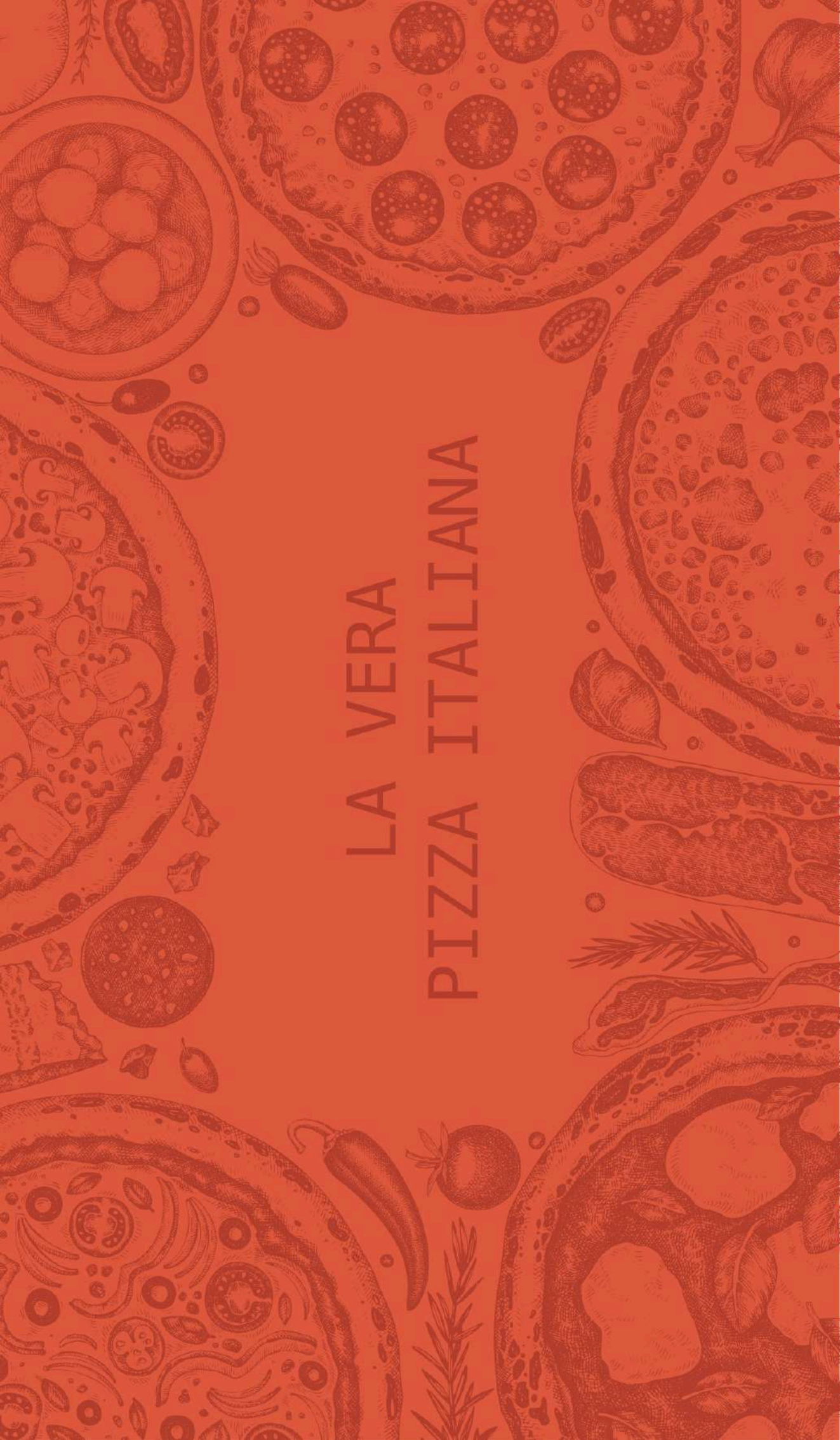
Pizze tradizionali

MARINARA	5,5€
Pomodoro, pomodorini, origano, aglio e olio.	
MARGHERITA	6,5€
Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico e olio.	
BUFALA D.O.P.	8,5€
Pomodoro, basilico, olio e bufala fuori cottura.	
DIAVOLA	8€
Pomodoro, mozzarella, salamino napoletano piccante e basilico.	
NAPOLI	7,5€
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, basilico, origano ed olio.	
CAPRICCIOSA	10€
Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, olive, salame, cotto, basilico e origano.	
PROSCIUTTO COTTO	8€
Pomodoro, mozzarella, cotto, basilico, olio.	
SALAME NAPOLETANO	8€
Pomodoro, mozzarella, salame napoletano e basilico.	
COTTO E FUNGHI	8,5€
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, basilico e olio.	
4 STAGIONI	10€
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini e olive nere.	
4 FORMAGGI	8,5€
Mozzarella, gorgonzola, fontina e parmigiano.	
PORCELLINA	11€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, würstel, cotto e salamino.	

CRUDO DI PARMA	11,5€
Pomodoro, mozzarella, crudo di parma, rucola, scaglie di parmigiano e basilico.	
SALSICCIA	8,5€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca e basilico.	
FUNGHI	7,5€
Pomodoro, mozzarella, funghi, basilico e olio.	
SALSICCIA E FRIARIELLI	9,5€
Mozzarella, salsiccia fresca e friarielli.	
SICILIANA	8€
Pomodoro, mozzarella, olive nere, acciughe, capperi, basilico, origano e olio.	
ORTOLANA	8,5€
Mozzarella, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati e olio.	
WÜRSTEL E PATATINE	8,5€
Pomodoro, mozzarella, würstel e patatine.	
BURRATA	8,5€
Pomodoro, burrata, basilico e olio.	
GORGONZOLA E NOCI	9€
Mozzarella, gorgonzola, fontina e noci.	
GENOVESE	8,5€
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e cipolle.	
SANTA	9€
Pomodoro, bufala D.O.P., pomodorini, parmigiano grattugiato, basilico ed olio.	
PESCATORA	15,5€
Pomodoro, pomodorini, gamberi, calamari, cozze, vongole e basilico.	
VALTELLINA	13€
Mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini e grana.	

PIZZA NAPOLETANA
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

07.12
2017



LA VERA PIZZA ITALIANA

Pizze Speciali

Acqua, farina, lievito e sale ecco come si prepara un’ottima pizza. Semplicemente quattro ingredienti di altissima qualità, la continua ricerca dell’eccellenza e l'utilizzo di ingredienti altamente selezionati.

La farina “Caputo” ci ha permesso di realizzare un impasto con una lievitazione di oltre 48 ore che dona alla nostra pizza leggerezza e un’altissima digeribilità.

SERENATA	11€	O’CROCCHÈ	13€
Speck croccante, provola affumicata, grattugiata di limone, pepe e olio.		Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia e croccchè.	
PUGLIESE	11€	NORVEGESE	15€
Mozzarella, pomodorini, burrata e ricotta.		Mozzarella, salmone affumcato, rucola olive taggiasche e ciuffetti di ricotta.	
IL FRITTO	16€	LIGURE	12€
Mozzarella fior di latte, calamari e gamberi fritti.		Mozzarella, stracchino, pesto, mortadella e pomodori secchi.	
SFIZIO DI GAMBERI	14,5€	LA GOLOSA	10€
Mozzarella fior di latte, gamberi, rucola e salsa rosa.		Margherita, parmigiano, basilico e olio con cornicione ripieno di ricotta.	
MORTADELLA	14,5€		
Mozzarella, burrata, mortadella e pistacchio			

Calzone

CALZONE SEMPLICE AL FORNO	8,5€	CALZONE FRITTO	10,5€
Pomodoro, mozzarella e cotto.		Mozzarella, cotto, salame dolce, ricotta e pepe.	
CALZONE AL FORNO	10€		
Pomodoro, mozzarella, cotto, salame dolce, parmigiano, ricotta, basilico e olio.			

Bevande

ACQUA	50cl	1,5€	BIRRE IN BOTTIGLIA 33cl	4€
	1l	2,5€	Menabrea, Cères, beck's, Analcolica	
BIBITE IN LATTINA		3,5€	Franziskaner Weiss 50cl	5,5€
Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata, Sprite, Tè freddo			Ichnusa non filtrata 50cl	5€
BIBITE ALLA SPINA	Piccola	3€	Messina, 50cl	5€
Coca Cola	Media	5€	BIRRE ALLA SPINA	
			Bionda	Piccola 3,5€
CAFFÈ		1,5€	Rossa	Media 5€
correzione +1€				Piccola 4€
ORZO/GINSENG		2€		Media 6€
VINO ALLA SPINA	25cl	4€	ROSÈ FRIZZANTE	25cl 4€
Binco, Rosso	50cl	6,5€		50cl 7,5€
	1l	12€		1l 15€
AMARI		3,5€	SUPERALCOLICI	
Limoncello, San Simone, Amaro del Capo, Jagermeister, Branca Menta, Cynar, Fernet, Baileys, Averna, Disaronno, Monte Negro, Lucano.			Grappe	4€
			Whisky	6€
			Rum	5€
			Cognac	7€

LISTA ALLERGENI

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, 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 alcol 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 derivati.

6. Soia e prodotti derivati, 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 dal 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 derivati, incluso lattosio, tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
b) lattolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternstrofia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati.