

SESTANTE - OSTERIA DI MARE

MENU

ANTIPASTI – STARTERS

Tartare di ricciola all'erba cipollina e finocchietto, cracker di segale, salsa all'arancia e anice stellato 18€

Amberjack tartare with chives and dill, rye flour cracker, orange and star anise sauce

(Allergeni / allergens 1, 4)

Seppie scottate, crema di piselli, salsa alla menta, crumble al nero di seppia, limone 18€

Grilled cuttlefish, peas cream, mint sauce, squid black ink crumble, lemon

(Allergeni / allergens 1, 10, 14)

Capasante scottate, champignons, maionese all'uovo e ricci di mare, guanciale croccante, salsa al caffè 18€

Grilled scallops, champignons, egg and sea urchin mayo, crunchy guanciale, coffee sauce

(Allergeni / allergens 3, 14)

Baccalà mantecato, chips di polenta soffiata, pistacchi 18€

Cream of codfish, puffed polenta and pistachios

(Allergeni / allergens 4, 8)

Coppa stagionata di Valdobbiadene, puntarelle e crema di robiola 16€

Cured pork coppa, puntarelle chicory sprouts and robiola cheese cream

(Allergeni / allergens 7)

Uovo poché, crema di Morlacco, primizie di primavera, crumble di pane integrale 16€

Poached egg, Morlacco cheese cream, early spring vegetables, wholemeal bread crumble

(Allergeni / allergens 1, 3, 7)

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Linguine di Gragnano, crudo di *gamberi rossi e la loro bisque 22€

*Linguine from Gragnano, *raw red shrimps and their bisque*

(Allergeni / allergens 1, 2, 7, 10, 12)

Spaghetto affumicato pastificio Verrigni, acciughe del Cantabrico, burro trentino di montagna, crumble di pane, zest di limone 18€

Smoked spaghetti by Verrigni pasta makers, anchovies, Italian alpine butter, bread crumble, lemon zest

(Allergeni / allergens 1, 4, 7, 10)

Tortelli ripieni di patate ed erbe con aringa affumicata, mandorle tostate e salsa allo yogurt 22€

Tortelli stuffed with potatoes and herbs, served with smoked herring, toasted almonds and yoghurt sauce

(Allergeni / allergens 1, 3, 4, 7, 8, 10)

Risotto cacio e pepe con carciofi, salse al frutto della passione e menta, polvere di liquirizia 22€

Risotto "cacio e pepe" with artichokes, passion fruit and mint sauces, liquorice powder

(Allergeni / allergens 7, 10)

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Trancio di pesce del giorno in crosta di friscous agli agrumi con crema di patate, pomodorini arrosto e bieta 28€

Fish of the day fillet with friscous and citrus crust, potato cream, roasted cherry tomatoes and chard

(Allergeni / allergens 1, 4, 7, 10)

***Piovra grigliata, crema di fagiolo Bala Rossa, carciofi, salsa all'aglio nero** 26€

**Grilled octopus, local Bala Rossa bean cream, artichokes, black garlic sauce*

(Allergeni / allergens 10, 14)

Merluzzo, crema di asparago bianco, verdure primaverili, chips di guanciale 26€

Cod fish, white asparagus cream, early spring vegetables, guanciale chips

(Allergeni / allergens 4, 10)

Bisatto grigliato, crema di peperoni affumicata, ananas, cipolle in agrodolce 28€

Grilled eel, smoked pepper cream, pineapple, sweet&sour red onions

(Allergeni / allergens 4, 10)

Tartare di scottona, pane carasau, ravanelli marinati, spuma di rafano 20€

Scottona meat tartare, carasau bread, marinated radish, horseradish foam

(Allergeni / allergens 1, 6)

DESSERTS

- Tiramisù “espresso”** 8€
“Made – to – order” Tiramisu
(Allergeni / allergens 1, 3, 7)
- Panna cotta con cioccolato, noci e crumble al cacao** 8€
Panna cotta with chocolate, walnuts and cocoa crumble
(Allergeni/Allergens 1, 7, 8)
- Cremoso allo yogurt, pan di lime, crumble al cocco, gelée di prosecco e fiori di sambuco, acqua di fragole e menta** 10€
Yoghurt cream, lime sponge, coconut crumble, prosecco and elderflower jelly, strawberry and mint water
(Allergeni / allergens 1, 3, 7, 8)
- Crema di ricotta di pecora, lingue di gatto al cacao, salsa al caffè, albicocche ai fiori di cannella** 10€
Sheep's milk ricotta, cocoa langues de chat cookie, coffee sauce, cinnamon flower aromatised apricots
(Allergeni / allergens 1, 3, 7)
- Selezione di formaggi con mostarde e chutney** 15€
Cheese board with chutneys
(Allergeni / allergens 7)

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS

- **CROSTACEI / CRUSTACEANS**
marini e d'acqua dolce :gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
from sea and freshwater: prawns, scampi, lobsters, crabs and others
- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**
cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghisecchi, conserve ecc.
pickled, preserved in oil and in brine foods, jams, dried mushrooms, preserves, etc.
- **ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND DERIVATIVES**
snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
packed snacks, creams and seasonings containing even a small dose of them
- **FRUTTA A GUSCIO / NUTS**
mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans and pistachios
- **GLUTINE / GLUTEN**
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati
cereals, wheat, rye, barley, oat, hulled wheat, khorasan wheat, included hybridised derivatives
- **LATTE E DERIVATI / MILK AND DERIVATIVES**
ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
every product in which milk is employed: yoghurt, cookies, cakes, ice cream and any other cream
- **LUPINI / LUPINS**
presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e simili
presents in vegan foods as: roasts, salami, flours and similar products
- **MOLLUSCHI / SHELLFISH**
canestrello, cannolicchio, capasanta, cozze, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.
queen scallop, razor clam, scallop, mussels, oyster, limpet, clam, tellina etc.
- **PESCE / FISH**
prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
foods in which fish is present, even in small percentages
- **SEDANO / CELERY**
sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
in pieces, inside soup and sauce preparations and in vegetable concentrates
- **SENAPE / MUSTARD**
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
It can be found in sauces or in seasonings, especially in Italian "Mostarda"
- **SESAMO / SESAME**
semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
whole seeds used for bread, in flours even in small percentages
- **SOIA / SOY**
prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
derivatives as : soy milk, tofu, soy spaghetti and similar products
- **UOVA E DERIVATI / EGGS AND DERIVATIVES**
uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
eggs and products containing them as: mayonnaise, emulsifier, egg pasta



Per maggiori informazioni rivolgersi al nostro personale per consultare il libro degli allergeni
For more information ask our staff to look up the allergene book