

Benvenuti da
Sestante - Osteria di mare!

WELCOME AT
SESTANTE - OSTERIA DI MARE!

ACQUA-WATER

Bottiglia di acqua naturale o gassata microfiltrata
Still or sparkling microfiltered bottle of water

3€

APERITIVO

Calice di bollicina del giorno da 8€ a 12€
Daily sparkling wine

Americano 10€

OSTRICHE-OYSTERS

Ostrica del giorno
Oyster of the day

(Allergeni/Allergens 14)

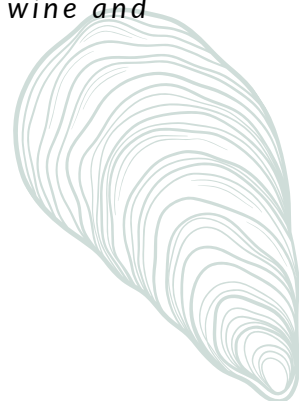
5€ Cad. / Piece

**Ostrica del giorno Cal.3, lampone ghiacciato, salicornia, gelatina al
vino Muscadet e sambuco, fiori di borragine**

*Oyster of the day Cal. 3, iced raspberries, sea asparagus, Muscadet wine and
elderflower jelly, borage flower*

(Allergeni/Allergens 14)

8€ Cad. / Piece



Menu degustazione

TASTING MENU

ANTIPASTI-STARTERS

Tartare di pesce dal mercato e la sua pelle croccante, crema di topinambur, salvia, frutto della passione

Fish of the market tartare and its crunchy skin, topinambur, sage, passion fruit

(Allergeni/Allergens 4, 5, 10)

Calamari nostrani scottati con crema di cicoria, asparagi piccanti, bagna cauda, limone

Grilled local calamari chicory cream, spicy asparagus, bagna cauda cream, lemon zest

(Allergeni/Allergens 4, 7, 10, 14)

PRIMI PIATTI-FIRST COURSE

Tortelli ripieni di cicale di mare nostrane alla "busara" con bisque di crostacei piccante

Tortelli stuffed with local mantis shrimp "busara" style with spicy crustacean bisque

(Allergeni/Allergens 1, 2, 3, 7, 10, 12)

SECONDI PIATTI-MAIN COURSE

Anguilla grigliata, crema di finocchio e rafano, mela, salicornia

Grilled eel, fennel and horseradish cream, apple, sea asparagus

(Allergeni/Allergens 4, 5, 10)

DESSERT

Cremoso allo yogurt, crumble al cocco, lamponi ghiacciati, pistacchio, miele

Yoghurt cream, coconut crumble, iced raspberries, pistachio, honey

(Allergeni/Allergens 7, 8)

80€ a persona/per person

IL MENU VERRÀ SERVITO A TUTTO IL TAVOLO E NON È CONDIVISIBILE
THE MENU WILL BE SERVED TO THE WHOLE TABLE AND IT'S NOT SHAREABLE

ABBINAMENTO 5 CALCICI

WINE PAIRING 5 GLASSES

40€ a persona/per person

(Facoltativo / Optional)

COPERTO E PANE - COVER CHARGE AND BREAD 3.50€ P.P.

OLIO EVO O BURRO EXTRA - EXTRA OLIVE OIL OR BUTTER 2€ P.P.

***Prodotti abbattuti all'origine / Products blast chilled at the origin**

Antipasti

APPETIZERS

Tartare di pesce dal mercato e la sua pelle croccante, crema di topinambur, salvia, frutto della passione

Fish of the market tartare and its crunchy skin, topinambur, sage, passion fruit

18€

(Allergeni/Allergens 4, 5, 10)

Tartare di mazzancolle nostrane, carciofo, pannacotta al rafano, salsa al lime

Local tiger prawns tartare, artichoke, horseradish pannacotta, lime sauce

20€

(Allergeni/Allergens 2,10)

Calamari nostrani scottati, crema di cicoria, asparagi piccanti, bagna cauda, limone

Grilled local calamari, chicory cream, spicy asparagus, bagna cauda cream, lemon zest

18€

(Allergeni/Allergens 4, 7, 10, 14)

Capesante e champignon scottati, crema di sedano rapa, salsa al basilico, crumble alle olive

Grilled scallops and champignon mushrooms, celeriac cream, basil sauce, black olive crumble

18€

(Allergeni/Allergens 1,3, 10, 14)

Fungo cardoncello alla griglia, panna cotta all'aglio, salvia, ristretto di funghi

Cardoncello mushroom grilled, garlic panna cotta, sage, mushroom reduction

18€

(Allergeni/Allergens 10)

COPERTO E PANE - COVER CHARGE AND BREAD 3.50€ P.P.

OLIO EVO O BURRO EXTRA - EXTRA OLIVE OIL OR BUTTER 2€ P.P.

***Prodotti abbattuti all'origine / Products blast chilled at the origin**

Primi piatti
FIRST COURSES

**Linguine pastificio Benedetto Cavalieri, crudo di *mazzancolle
nostrane e bisque di crostacei**

*Linguine by Benedetto Cavalieri pasta maker, *local tiger shrimps and mixed
crustacean bisque*

24€

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

**Spaghetti affumicato pastificio Verrigni, burro di montagna,
accughe del Cantabrico, limone, crumble ai semi di zucca e
peperone crusco**

*Spaghetti by Verrigni pasta maker, mountain butter, Cantabrian Sea
anchovies, lemon zest, pumpkin seed and peperone crusco crumble*

22€

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

**Tortelli fatti in casa ripieni di cicale di mare alla "Busara" con
bisque di crostacei piccante**

*Home made Tortelli stuffed with mantis shrimps "busara" style with
crustacean bisque*

30€

(Allergeni/Allergens 1,2,3 4, 7,12)

**Risotto alla panna acida su ragù di seppie in nero con melone
bianco piccante e polvere di liquirizia**

*Sour cream risotto on minced cuttlefish in their black ink, spicy white
melon, liquorice powder*

24€

(Allergeni/Allergens 7, 10, 14)

**Tortelli ripieni di patate ed erbe, salicornia, mandorle tostate,
yogurt, basilico**

*Tortelli stuffed with potatoes and fresh herbs, salicornia, toasted almonds,
yoghurt, basil*

22€

(Allergeni/Allergens 1, 3, 7, 8, 10)

COPERTO E PANE - COVER CHARGE AND BREAD 3.50€ P.P.

OLIO EVO O BURRO EXTRA - EXTRA OLIVE OIL OR BUTTER 2€ P.P.

***Prodotti abbattuti all'origine / Products blast chilled at the origin**

Secondi piatti

MAIN COURSES

Filetto di branzino alla griglia, verdure croccanti, crema di sedano rapa, cipollotto marinato

Grilled seabass fillet, crunchy mixed vegetables, celeriac cream, marinated spring onion

30€

(Allergeni/Allergens 4, 10)

Merluzzo in olio cottura, crema di topinambur, carciofi, salsa all'aglio nero di Voghiera DOP, asparagi verdi

Codfish cooked sous vide in oil, topinambur cream, artichokes, black garlic from Voghiera PDO cream, green asparagus

28€

(Allergeni/Allergens 4, 10)

***Piovra grigliata, variazione di finocchi, salsa al frutto della passione, capperi**

**Grilled octopus, fennel variation, passion fruit sauce, capers*

28€

(Allergeni/Allergens 10, 14)

Anguilla grigliata crema di finocchio e rafano, mela, salicornia

Grilled eel, fennels and horseradish cream, apple, sea asparagus,

35€

(Allergeni/Allergens 4,5,10)

Quaglia glassata ai funghi, polpetta di coscia, bieta piccante e funghi champignon, salsa al porro

Quail with mushrooms sauce, crunchy fried thigh croquette, spicy chard and grilled mushrooms and leek sauce

28€

(Allergeni/Allergens 1, 3, 5, 7, 10)

COPERTO E PANE - COVER CHARGE AND BREAD 3.50€ P.P.

OLIO EVO O BURRO EXTRA - EXTRA OLIVE OIL OR BUTTER 2€ P.P.

***Prodotti abbattuti all'origine / Products blast chilled at the origin**

Allergeni

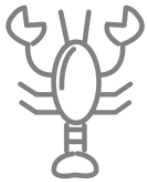
ALLERGENS



1 GLUTINE
1 GLUTEN



8 FRUTTA A GUSCIO
8 TREE NUTS



2 CROSTACEI
2 CRUSTACEANS



9 SENAPE
9 MUSTARD



3 UOVA
3 EGGS



10 SEDANO
10 CELERY



4 PESCE
4 FISH



11 SEMI DI SESAMO
11 SESAME SEEDS



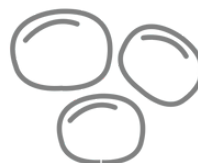
5 ARACHIDI
5 PEANUTS



12 SOLFITI
12 SULPHITES



6 SOIA
6 SOYBEANS



13 LUPINI
13 LUPINS



7 LATTE E DERIVATI
7 MILK



14 MOLLUSCHI
14 MOLLUSCS