

BENVENUTI DA
SESTANTE
OSTERIA DI MARE

APERITIVO

Calice di bollicina del giorno da 10€ a 14€

Daily sparkling wine

Americano 10€

Negroni 12€

Gin Tonic 12€-15€

LIGHT LUNCH MENU

ANTIPASTO E PRIMO PIATTO
APPETIZER AND FIRST COURSE

38 €

OSTRICHE - OYSTERS

Ostrica del giorno

Oyster of the day

(Allergeni/Allergens 14)

7€ Cad. / Piece

**Ostrica del giorno, lampone, salicornia,
gelatina al vino Melon de Bourgogne e sambuco**

Oyster of the day Cal. 3, raspberries, sea asparagus,

Melon de Bourgogne wine and elderflower jelly

(Allergeni/Allergens 12, 14)

9€ Cad. / Piece

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE MICROFILTRATA - STILL OR SPARKLING MICROFILTERED WATER 3€

COPERTO E PANE - COVER CHARGE AND BREAD 4,00€ P.P.

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

SERVIZIO NON INCLUSO - SERVICE NOT INCLUDED

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

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

**Tartare di pesce dal mercato, melanzane, menta, frutto della
passione, pane croccante**

*Fish from the market tartare, eggplant, mint,
passion fruit, crunchy bread*

(Allergeni/Allergens 1, 4, 5, 10)

Seppia, zucchine, fagiolini piccanti, menta, limone

Squid, zucchini, spicy green beans, mint, lemon

(Allergeni/Allergens 10, 14)

**Linguine pastificio Benedetto Cavalieri con bisque di gallinella di
mare, bottarga**

Linguine "Benedetto Cavalieri", tub gurnard, bottarga

(Allergeni/Allergens 1,4, 10)

**Variazione di Coda di Rospo, lattuga romana arrosto,
cipollotto e zenzero**

Monkfish, Romain lattuce, spring onion, ginger sauce

(Allergeni/Allergens 1, 3, 4, 5, 10)

Cre moso allo yogurt, cocco, lamponi, pistacchio, miele

Yoghurt cream, coconut, raspberries, pistachio, honey

(Allergeni/Allergens 7,8)

90 EURO A PERSONA/PER PERSON

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



**ABBINAMENTO VINI 5 CALICI
WINE PAIRING 5 TASTING GLASSES
50 EURO A PERSONA/PER PERSON**

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE MICROFILTRATA- STILL OR SPARKLING MICROFILTERED WATER 3€

COPERTO E PANE - COVER CHARGE AND BREAD 4,00€ P.P.

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

SERVIZIO NON INCLUSO-SERVICE NOT INCLUDED

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

ANTIPASTI

APPETIZERS

Tartare di pesce dal mercato, melanzane, menta, frutto della passione, pane croccante

Fish from the market tartare, eggplant, mint, passion fruit, crunchy bread

20€

(Allergeni/Allergens 1, 4, 5, 10)

Sgombro marinato, pesche allo zenzero, taccole, latte di mandorle

Marinated mackarel, peach, ginger, mangetout, almond milk

20€

(Allergeni/Allergens 1, 4,8)

Seppia, zucchine, fagiolini piccanti, menta, limone

Squid, zucchini, spicy green beans, mint, lemon

20€

(Allergeni/Allergens 10, 14)

Mazzancolle scottate, la loro bisque, panna cotta all'aglio, lime e olio al peperoncino

Grilled prawns, bisque, garlic pannacotta, lime, spicy oil

22€

(Allergeni/Allergens 2,10)

Melanzana affumicata, passatina di pomodoro, basilico, yogurt

Smoked eggplant, tomato, basil, yoghurt

18€

(Allergeni/Allergens 7)

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE MICROFILTRATA- STILL OR SPARKLING MICROFILTERED WATER 3€

COPERTO E PANE - COVER CHARGE AND BREAD 4,00€ P.P.

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

SERVIZIO NON INCLUSO-SERVICE NOT INCLUDED

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

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Linguine pastificio Benedetto Cavalieri, cozze, 'Nduja, limone

Linguine "Benedetto Cavalieri", mussels, 'Nduja, lemon

24€

(Allergeni/Allergens 1, 10, 14)

Spaghetto affumicato pastificio Verrigni, burro di montagna, limone salato, crumble ai semi di zucca e peperone crusco

Smoked spaghetti "Verrigni", alpine butter, salted lemon, pumpkin seed and crusco pepper crumble

22€

(Allergeni/Allergens 1, 7, 10)

Tortelli fatti in casa ripieni di ragù di seppie in nero, panna acida, menta

Housemade tortelli, cuttlefish, black ink, sour cream and mint

26€

(Allergeni/Allergens 1, 3, 7, 10, 14)

Risotto alla panna acida, crudo di mazzancolle nostrane, bisque

Sour cream risotto, raw prawns, bisque

25€

(Allergeni/Allergens 2,7,10)

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE MICROFILTRATA- STILL OR SPARKLING MICROFILTERED WATER 3€

COPERTO E PANE - COVER CHARGE AND BREAD 4,00€ P.P.

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

SERVIZIO NON INCLUSO-SERVICE NOT INCLUDED

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

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Volpina grigliata, melanzana, verdure, cipollotto marinato

Grey mullet fillet, eggplant, mixed vegetables spring onion

32€

(Allergeni/Allergens 4, 10)

Variazione di Coda di Rospo, lattuga romana arrosto, cipollotto e zenzero

Monkfish, Romain lettuce, spring onion and ginger sauce

32€

(Allergeni/Allergens 1, 3, 4, 5, 10)

***Piovra grigliata, finocchio, arancia, pomodorini confit, olive taggiasche, salsa yogurt**

**Grilled octopus, fennel, orange, tomato confit, olives, yoghurt sauce*

30€

(Allergeni/Allergens 7, 14)

Rotolino di sovraccoscia di pollo, lattuga romana, salsa tonnata, cipolle in agrodolce, vinaigrette, pane croccante

Chicken thigh roll, Romain lettuce, tuna sauce, sweet and sour onions, vinaigrette, crunchy bread

28€

(Allergeni/Allergens 1, 3, 4, 5,9)

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE MICROFILTRATA- STILL OR SPARKLING MICROFILTERED WATER 3€

COPERTO E PANE - COVER CHARGE AND BREAD 4,00€ P.P.

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

SERVIZIO NON INCLUSO-SERVICE NOT INCLUDED

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