

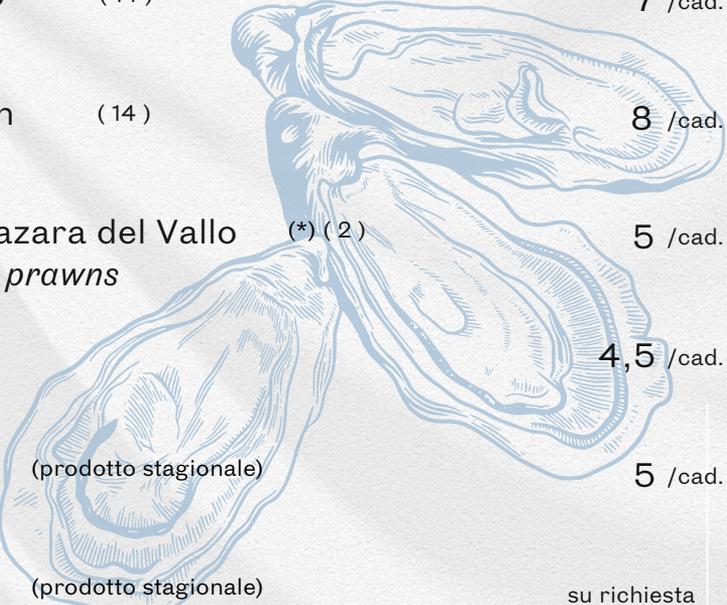
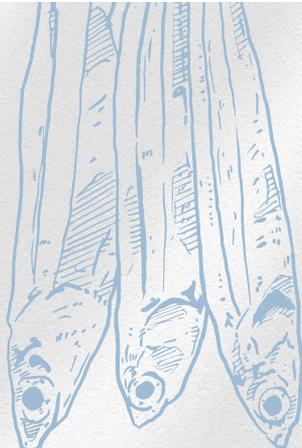
The background features several detailed white line-art illustrations of fish parts: a large fish head with scales on the left, a fish tail on the right, a fish head in profile on the left, and a large fish head with scales on the bottom right. The text is centered in the upper half.

ACQUA
&
SALE

Menù

OSTERIA

CRUDITÀ



Plateau piccolo <i>Small plate</i>	(2, 14)		25
Plateau medio <i>Medium plate</i>	(2, 14)		50
Plateau royal <i>Royal plate</i>	(2, 14)		80
Ostriche Fine de Claire <i>Fine de Claire oysters</i>	(14)		4 /cad.
Ostriche Gillardeau <i>Gillardeau oysters</i>	(14)		6 /cad.
Ostriche Regal d'Oro <i>Regal d'oro oysters</i>	(14)		7 /cad.
Ostriche Tarbouriech <i>Tarbouriech oysters</i>	(14)		8 /cad.
Gambero rosso di Mazara del Vallo <i>Mazara del Vallo's red prawns</i>	(*) (2)		5 /cad.
Scampi <i>Scampi</i>	(*) (2)		4,5 /cad.
Capesante <i>Scallops</i>	(14)	(prodotto stagionale)	5 /cad.
Ricci di mare <i>Sea urchins</i>	(14)	(prodotto stagionale)	su richiesta <i>on demand</i>
Acciughe di Tricase piccanti <i>Spicy Tricase anchovies</i>	(4)		12
Filetti di alici marinate <i>Marinated anchovy fillets</i>	(4)		10

CARPACCI

Carpaccio di tonno rosso (4) 18
Red tuna carpaccio

Carpaccio di ricciola (4) 16
Amberjack carpaccio

Carpaccio di salmone (4) 15
Salmon carpaccio

Misto carpacci (4) 20
Mixed carpaccio

TARTARE

Tartare di tonno (4) 18
Tuna tartare

Tartare di ricciola (4) 16
Amberjack tartare

Tartare di salmone (4) 15
Salmon tartare

Misto tartare (4) 20
Mixed tartare

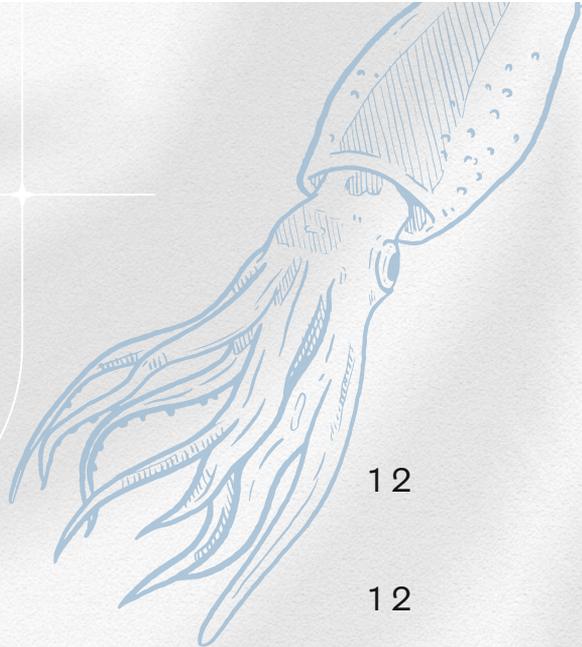
IL CONSIGLIO DI CASA

Assaggi misti corti (2, 4, 14) 25
Short mixed samples

Completo cotto e crudo (2, 4, 14) 40
Amberjack tartare

ANTIPASTI CALDI

Pepata di cozze (14) <i>Peppered mussels</i>	12
Zuppa di cozze alla barese (14) <i>Mussel soup barese style</i>	12
Zuppa di moscardini alla siciliana (*) (14) <i>Cute octopus soup sicilian style</i>	15
Polpo con patate (*) (14) <i>Octopus with potatoes</i>	16
Polpo alla barese (*) (14) <i>Octopus barese style</i>	16
Insalata di mare (2, 4, 14) <i>Seafood salad</i>	15
Gamberi alla catalana (*) (2, 9) <i>Catalan style prawns</i>	18
Scampi alla catalana (*) (2, 9) <i>Catalan style scampi</i>	20
Astice intero alla catalana (2, 9) <i>Catalan style whole lobster</i>	38
Capesante gratinate (1, 7, 14) <i>Gratin scallops</i>	5
Capesante alla griglia (14) <i>Grilles scallops</i>	5
Gratinati misti (1, 2, 7, 14) <i>Mixed gratin</i>	20



PRIMI



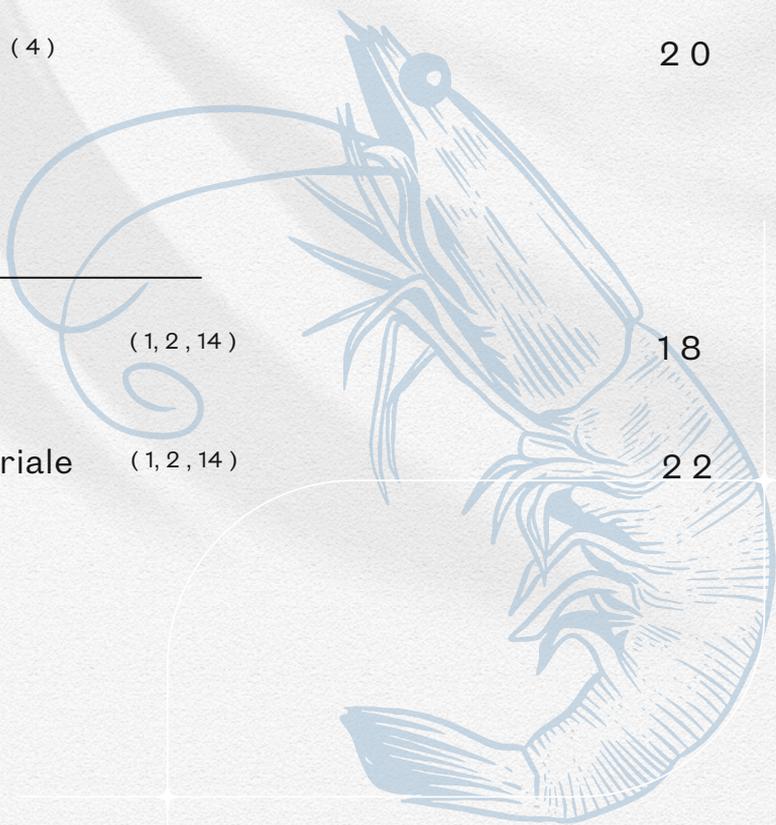
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	(1, 14)	16
Spaghetti con bottarga <i>Spaghetti with bottarga</i>	(1, 4)	20
Spaghetti ai tre orgasmi <i>Three orgasms spaghetti</i>	(1, 4, 14)	22
Spaghetti ai ricci di mare <i>Spaghetti with sea urchins</i>	(1, 4)	18
Linguine allo scoglio <i>Seafood linguine</i>	(1, 2, 4)	16
Linguine all'astice - 2 pax <i>Lobster linguine for two people</i>	(1, 2)	44
Fettuccine allo scorfano <i>Scorpion fish fettuccine</i>	(1, 3, 4)	16
Paccheri con calamari e bottarga <i>Paccheri with calamari and bottarga</i>	(1, 4, 14)	18
Risotto con crema di scampi <i>Risotto with scampi cream</i>	(2, 7)	15
Risotto ai frutti di mare <i>Seafood risotto</i>	(2, 4, 14)	15
Risotto al nero di seppia <i>Risotto with cuttlefish ink</i>	(14)	15
Pasta con pomodoro e basilico <i>Pasta with tomato and basil</i>	(1)	12

SECONDI

Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	(4)	6 - 8 / etto
Calamari freschi <i>Fresh squid</i>	(14)	18
Seppie fresche <i>Fresh cuttlefish</i>	(14)	18
Gamberoni <i>Big prawns</i>	(*) (2)	20
Scamponi <i>Scampi</i>	(*) (2)	25
Misto Grigliata <i>Grilled mix</i>	(2, 4, 14)	25
Tonno scottato <i>Seared tuna</i>	(4)	22
Pescatrice <i>Monkfish</i>	(4)	20

FRITTURA

Fritto misto <i>Fried mix</i>	(1, 2, 14)	18
Fritto misto imperiale <i>Imperial fried mix</i>	(1, 2, 14)	22

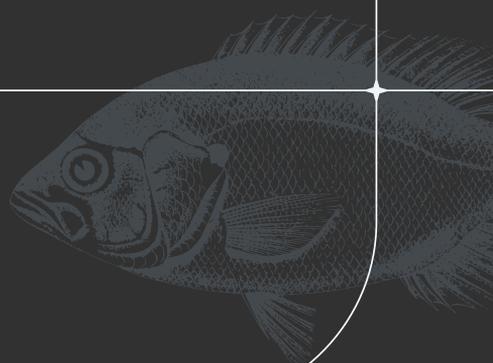


SPECIALITÀ AL FORNO

Orata/Branzino alla ligure <i>Ligurian style sea bream / sea bass</i>	(4)	18
Rombo all'isolana - min. 2 pax <i>Turbot island style (min. of 2 people)</i>	(4)	45
Spigola al sale - min. 2 pax <i>Sea bass in salt (min. of 2 people)</i>	(4)	48
Pescato al forno (di stagione) <i>Baked fish (seasonal)</i>	(4)	6 - 8 / etto

ZUPPA

Zuppa di pesce ciambotto <i>Ciambotto fish soup</i>	(2, 4, 14)	25
--	------------	----

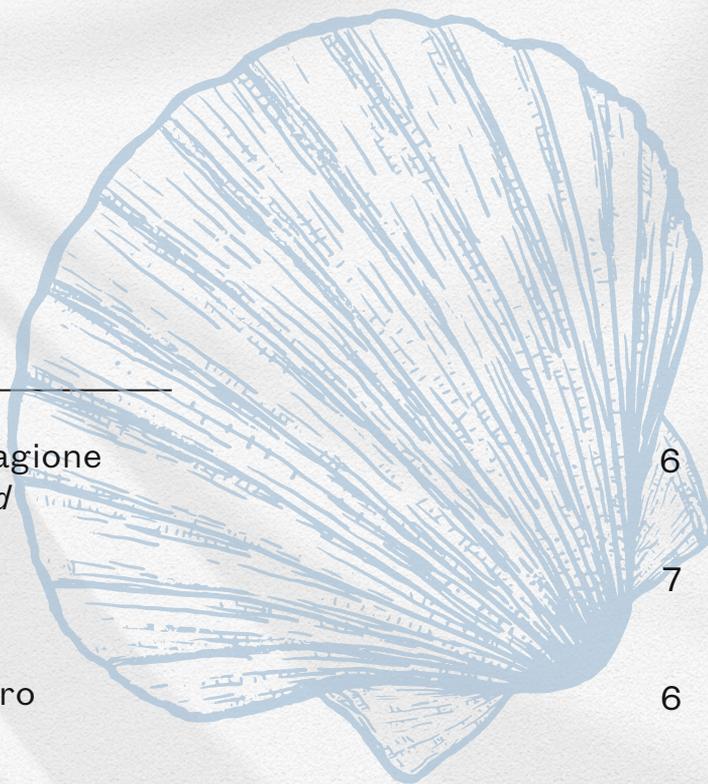


SECONDI DI CARNE

Tagliata di manzo <i>Sliced beef</i>	(1, 2, 7, 14)	20
Filetto al pepe verde <i>Green pepper fillet</i>	(1, 2, 7, 14)	25
Costata alla Fiorentina <i>Florentine-style rib steak</i>	(1, 2, 7, 14)	8 / etto

CONTORNI

Insalata mista di stagione <i>Seasonal mixed salad</i>	6
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	7
Insalata di pomodoro <i>Tomato salad</i>	6
Patate saltate <i>Sautéed potatoes</i>	6
Spinaci a piacere <i>Spinach to taste</i>	6



DESSERT

Dolce della casa <i>Homemade dessert</i>	(1, 3, 7)	7
Dolce monoporzione <i>Small portion dessert</i>	(1, 3, 7)	8
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	(3, 7)	5
Gelato misto <i>Mixed ice cream</i>		6
Frutta di stagione <i>Seasonal fruit</i>		7

BEVANDE

ACQUA Naturale / Frizzante 0,5 cl	2
ACQUA Naturale / Frizzante 0,75 cl	3
BIBITA 33 cl	3,5
BIRRE Bottiglia	5
BIRRE Artigianali	7
AMARI Nazionali	4/6
GRAPPE	4/6
WHISKY / WHISKY Invecchiato	5/8
RUM Torbato	8
PASSITO	4/6
CALICE VINO ROSSO / BIANCO	4/6
CAFFÈ	2
Coperto e pane	3

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016
D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992 sezione III - D.L. n. 114/2006
I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI

 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI	 8. FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI
 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	 9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG O 10MG/L IN TERMINI DI SO2 TOTALE
 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio)	 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale in caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), potrebbero essere congelati o surgelati.

Tobiko, goma wakame e wasabi
contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129.



acqua&sale osteria



acqua&sale_osteria