

# Menù Degustazione

## **Pochi ma buoni** 55 euro

*Poche portate e pochi ingredienti per un menù dallo stile classico*

### Aperitivo

Ceviche di marmorata, cocco, ceci e sedano

Polpo, patate, salsa verde e insalatina di lumachine

Ribollita di bacallà, cavolo toscano, pane e fagioli

Thai-gliolino, cuori di mare e spillo

Coda di rospo porchettata, salsa alla cacciatora e patate al tartufo

## **LIBERA-MENTE** 75 euro

*La mente libera dello chef espressa nelle sue creazioni, tra crudo e cotto*

*Selezione di pani fatti in casa ed olio evo "Quattrociocchi" 3,00 euro a persona*

*Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa ( a norma di legge )*

Per assaggiare i nostri antipasti  
(6 portate) 45 euro

## I Crudi

Il crudo olio e sale 45 euro  
Ostriche 5 euro al pezzo  
Gambero viola, foie gras, lattugna e bagna cauda 20 euro  
Ceviche di marmora, cocco, ceci e sedano 18 euro  
Triglia, cous cous ed il suo estrato 18 euro

## I Cotti

Ribollita di baccalà, cavolo toscano, pane e fagioli 16 euro  
Carciofo ripieno di palamita, fonduta di pecorino e menta 18 euro  
Polpo, patate, salsa verde e insalatina di lumachine 16 euro

*L' Osteria dell' Orologio*

*Selezione di pani fatti in casa ed olio evo "Quattrociocchi" 3,00 euro a persona  
Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa ( a norma di legge )*

# I Primi

Spaghetto "Mancini" aglio, olio e peperoncino e lupini locali <i>con aggiunta di bottarga 22 €</i>	18 euro
Plin alla genovese di tonno	18 euro
Risotto alla straciatella, broccoletti, limone candito e bottarga	18 euro
Thai-gliolino, cuori di mare e spillo	18 euro
Risoni di semola in zuppa di pesce agrumata	18 euro
Tortellino di gallinella, brodo di gallina e zafferano	18 euro

*L' Osteria dell' Orologio*  
La mezza porzione 13,00 euro

*Selezione di pani fatti in casa ed olio evo "Quattrociocchi" 3,00 euro a persona  
Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa ( a norma di legge )*

# I Secondi

Coda di rospo porchettata, salsa alla cacciatora e patate al tartufo	22 euro
Rombo croccante, arancio piccante, radicchio e sedano rapa	18 euro
Mazzancolle con mela, porro fondente e ostrica	18 euro
Il fritto di paranza	24 euro
Griglia di pescato locale	24 euro
La mezza porzione al prezzo di 16,00 euro	

*L' Osteria dell' Orologio*

*Selezione di pani fatti in casa ed olio evo "Quattrociocchi" 3,00 euro a persona*

*Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa ( a norma di legge )*

# Allergeni - Allergens - Allergènes - Allergene

## IT

“Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti per consigliarti nel migliore dei modi.”.

## EN

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”.

## DE

“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”

## FR

“Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut, o I loro ceppi ibridati) e I prodotti derivati - **Cereals containing gluten**
2. Crostacei e prodotti derivati - **Crustaceans**
3. Uova e prodotti derivati - **Eggs**
4. Pesce e prodotti derivati - **Fish**
5. Arachidi e prodotti derivati - **Peanuts**
6. Soia e prodotti derivati - **Soybeans**
7. Latte e prodotti derivati ( compreso lattosio) - **Milk**
8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati - **Nuts**
9. Sedano e prodotti derivati - **Celery**
10. Senape e prodotti derivati - **Mustard**
11. Semi di sesamo e prodotti derivati - **Sesame**
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espresso come S02 - **Sulphure dioxide and sulphites at levels above 10mg/kg 10 mg/ litre**
13. Lupino e prodotti a base di lupino - **Lupin**
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - **Molluscs**