



Menu

I sapori, i profumi e lo *Scruscio* del mare: una ricercata combinazione che dà vita a esperienze di gusto sorprendenti, indimenticabili e tutte pantesche.

OSTERIA DEL MARE
SCRUSCIO
Salvatore Bottaro

Antipasti

La seppia in purezza, il cous cous al suo nero e la zuppa di pesce ristretta € 18,00

Il crudo di mare, le foglie di capperi e la frutta di stagione € 35,00

La millefoglie di sarde, la ricotta al pepe rosa e il pesto pantesco € 16,00

Le arancinette di triglia, la ricotta, la maionese al nero di seppia e le uova di muggine € 20,00

I bocconcini di scorfano, la crema di cipolla al vino rosso e la bottarga di tonno € 18,00

La quenelle di melanzana, la spugna al basilico e le gocce di pomodoro €14,00

Il carpaccio di scottona, la tumma e le olive disidratate €16,00



Primi

Lo spaghetti agli anemoni di mare, la granita di riccio e la clorofilla di basilico € 25,00

La busiata alla ricciola, la rucola e le zest di limone € 20,00

I ravioli integrali di grano pantesco alla cernia bruna, il burro al capperi e il finocchietto di mare € 25,00

Lo spaghetti aglio, olio, colatura di alici, la tartare di cernia e i pomodorini confit € 22,00

La busiata al gambero rosso, la crema di datterino giallo e il basilico croccante € 20,00

Lo spaghetti al pesto di capperi, le mandorle tostate e il finocchietto di mare € 18,00

La busiata al coniglio, la ricotta e la polvere ghiacciata di piselli € 18,00



Secondi

I tentacoli di polpo scottato, il pimentón e le melanzane alla menta € 25,00

La mia idea di una boga ripiena € 22,00

Gli involtini di ricciola, caprino e pomodoro secco su crema di patate all'aglio selvatico € 24,00

Il filetto di ombrina al timo spontaneo, la salsa ai tre pomodori e il crumble d'orzo € 20,00

Il gran fritto, le verdure croccanti e lo yogurt ai cucunci € 30,00

Il burger di lenticchie al curry, la crema di carote allo zenzero e il fico d'India croccante € 16,00

Il filetto di maialino farcito, la salsa alla parmigiana e la mielata di cipolla €22,00



Contorni

Le zucchine locali crude € 8,00

L'insalata pantesca secondo tradizione € 10,00

Le arance, le zucchine locali marinate, i filetti d'acciuga e la terra alle olive nere € 12,00

I pomodorini, i capperi e il basilico € 8,00

Le chips di patate al rosmarino € 8,00

La ciaki ciuka di verdure € 10,00

Pane e Servizio € 3,00



Dessert

Il bacio pantesco senza glutine € 7,00

Il semifreddo al fico d'India e il cioccolato fondente € 7,00

La nostra idea di tiramisù € 6,00

La mousse di ricotta al pistacchio al cioccolato bianco e la chutney alla pesca € 8,00

La cassatina siciliana dello Chef € 7,00

La crema chantilly su croccante alle arachidi e le confetture € 8,00

La cheesecake al capperò, il cioccolatino e la salsa all'arancia € 8,00



In mancanza di prodotto fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Tutti i prodotti utilizzati eccetto le paste sono **senza glutine**.
Su richiesta è possibile realizzare i primi piatti **senza glutine**.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 E Reg. CE 853/04.

In the absence of fresh products, frozen products may be used.

All the products managed, except the pastas, are **gluten free**.
On request it is possible to make the first dishes **gluten free**.

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid reduction of temperature to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 E EC Reg. 853/04.