

MENÙ

Autunno/Inverno

OSTERIA DI MARE

NONNA PEPPÌNA

cucina, amici & trallallà

Allergeni: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

I prodotti contrassegnati da asterisco **(*)** possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.

servizio, pane e sorrisi | 2€




Peppina...

gli ANTIPASTI



Il polpo* 16

Lo cucino prima in acqua con gli odori. Poi ogni tentacolo viene passato in brace e servito con una crema di melanzane bruciate, erba cipollina e maionese al pepe nero.



Il baccalà* 15

Ohi, con questo pesce mi diverto proprio!
Prima lo faccio mantecato come si deve, poi mi diverto a farci delle polpette che impano e friggo.
Te lo servo con una purea di zucca, che ora è di stagione, leggermente profumata con dello zenzero e aggiungo delle chips di pane Guttiau... Quello di casa mia!



Le cozze 14

Le metto in tegame a fuoco basso per farle aprire. Bagno con un goccio di vino bianco, una spruzzata di limone, due foglie di basilico ed un bel pezzo di peperoncino fresco. Alla fine te le servo con del buon pane bruscato.



Il tonno* 16

Quando ho voglia di crudo, con questo piatto mi tolgo delle voglie... Prima te lo batto a coltello senza esagerare, poi lo condisco con un filo d'olio di quello buono. Te lo servo in due mini piadine morbide con della misticanza e le zucchine a scapece che adoro e una crema di ibisco leggermente piccante... **Questo è un viaggio!**



Il manzo 15

Una piacevole **TARTARE DI MANZO** fresca e gustosa...
Te la servo con una generosa grattugiata di grana padano, olive taggiasche e pomodorini canditi.

Il maiale 12



del buon **PROSCIUTTO CRUDO** con **PIADINA** e **SQUACQUERONE.**
Ohi, probabilmente l'antipasto più rappresentativo della Romagna.
Se poi vuoi provarlo con il nostro pizzino bianco dillo ai i miei ragazzi!

*ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA IN LOCO O PROVENIRE DA ORIGINE SURGELATA

I Pizzini



Chiara — 13,5

Mozzarella fior di latte, funghi porcini* arrostiti, gamberi*, tartufo nero.



Rita — 7

Mozzarella fior di latte, polpa di pomodoro, basilico fresco, grana padano.



Martina — 10,5

Mozzarella fior di latte, zucchine a scapece, gambero* rosso.



Cesare — 9

Mozzarella fior di latte, datterini canditi, cozze, pesto genovese.



Peppìna — 8

Mozzarella fior di latte, polpa di pomodoro, olive taggiasche, origano.



Luigìna — 10

Mozzarella fior di latte, purea di zucca e zenzero, pinoli, tartare* di manzo, grana padano.

i PRIMI

LA CALAMARATA 14



Come una **PASTA & FAGIOLI**... Proprio così, la classica. Saporita, cremosa e con quei profumi d'inverno, uso proprio la calamarata come pasta e l'accompagno dal polpo* tenerissimo.



I PACCHERI 19

Rigorosamente allo **SCOGLIO!**
con i crostacei ed i molluschi, quelli giusti: le cozze, le vongole, il gamberone*, il granchio*, il polpo* e la seppia*... Li lascio cuocere tutti assieme in padella con la polpa di pomodoro ed il basilico...
Ovviamente vi faccio arrivare il pane per la scarpetta.



I PASSATELLI 19

Quanti ricordi con i passatelli!
Questa volta te li faccio con i gamberi spadellati, i porcini arrostiti, perché è stagione ed il tartufo nero.

IL RISOTTO 16



C'è chi lo preferisce bianco, chi rosso...
Alla **MARINARA** io lo lascio bianco, perché per me i protagonisti sono gli ingredienti all'interno: le cozze, le vongole, il polpo, i gamberi ed il granchio. **Lo preferisci rosso?** Dillo ai miei ragazzi e ti accontento!

GLI SPAGHETTI 15



Con le **VONGOLE!**
Io uso quelli alla chitarra perché per me, le vongole vanno abbracciate a dovere! Le apro in padella con aglio fresco, dell'olio buono ed una bagnata di vino bianco... Le lascio aprire dolcemente e a cottura degli spaghetti ti faccio quella cremina irresistibile.
Se poi sei più esigente, provali con l'aggiunta di bottarga!



I FAGOTTI 16

Ripieni di **PESCE SPADA.**
Sembrano proprio delle caramelle! Te le faccio assaggiare su una crema di melanzane affumicate, pomodorini canditi e stracciatella... Le adoro!



I CAPPELLETTI 12

Vabbè qua non c'è bisogno di presentazioni!
Io te li faccio con il mio ragù di solo manzo, ma se li preferisci in brodo, alla panna o diversamente fammelo sapere!

*ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA IN LOCO O PROVENIRE DA ORIGINE SURGELATA

I Secondi di pesce



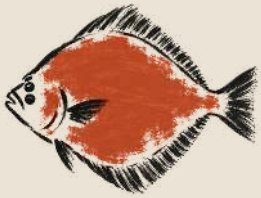
I GAMBERONI* 18

Vabbè, qua c'è da sporcarsi (e leccarsi) le dita!
Dopo il passaggio in brace, li bagno in una marinatura leggermente piccante... Sentirai che esplosione di profumi!

I CALAMARI* 18



Li metto nello **SPIEDO** per cuocerli a puntino. La brace dà quel profumo inconfondibile... Il calamaro fa il resto! Un filo d'olio buono e te lo mando al tavolo. Mi raccomando, fai attenzione allo spiedo in metallo, è molto caldo!



IL ROMBO 24

Solitamente prendo un **ROMBO** grande, perché per me deve esserci della carne da mangiare! Una volta che lo pulisco per bene, faccio dei tranci...
L'incontro con la brace è come un matrimonio atteso da tempo!

IL FRITTO MISTO 19



Nella mia cucina non può mancare la frittura di pesce!
I calamari*, i gamberi*, il granchio* e dei filetti di pesce.
Ovviamente con le verdure miste e l'immancabile spicchio di limone.

L'ORATA 18



Ogni volta che la mangio ritorno bambina, quando si andava ad aspettare i pescherecci che tornavano dal mare. Sempre lo stesso rito, pulita e profumata di limone e odori, per poi andare sulla brace.



LA GRIGLIA MISTA DI PESCE 44

(consigliata per almeno due persone)

Ohi, questo piatto è per chi vuole fare sul serio... Qua c'è da divertirsi e sporcarsi le mani! Una bella orata intera, gli spiedi di calamari*, i gamberoni* ed una bella frittura di pesce.

LA SEPPIA & PISELLI 15



Questo piatto per me è storia... La **SEPPIA CON I PISELLI** emana profumi, ricordi e pensieri di una volta.
La sua cottura lunga e quell'inconfondibile sapore dolciastro dei pisellini. Il resto, beh, armati di pane caldo bruscato e divertiti.

I SECONDI DI CARNE



Il manzo

LA GUANCIA 19

Uno dei piatti che chiama l'inverno per eccellenza.
LA GUANCIA BRASATA.
Dopo una notte a bagno con gli odori e tanto Sangiovese, inizia la lenta cottura nel suo vino. La sua scioglievolezza ti stupirà e te la farà ricordare per tanto tempo.

LA TAGLIATA 23

Beh, vabbè, questa la conoscete tutti: è una delle carni che più mi chiedete...
E anch'io trovo irresistibile quel profumo di brace quando la mordi!



La pecora

IL CASTRATO 18

Ohi, io uso solo la parte delle bacchette o della coppa... Mi ricordo quando ero piccola che si metteva a cuocerla in quel gran caminetto con il fuoco acceso... Ecco, vorrei farti sentire proprio quei profumi!



Il maiale

LE COSTINE DI MAIALE 16

Beh, queste prima di passarle in brace le coccolo un po'... Prima le faccio riposare nei profumi per una notte, poi le metto in forno per quattro ore. Alla fine, prima di servirtele le passo in brace, sentirai che roba!



Il pollo

GALLETTO RUSPANTE 15

A me il galletto è sempre piaciuto un po' profumato. Infatti prima di servirtelo gli do una bella profumata con una miscela di spezie leggermente piccanti, poi lo faccio cuocere intero lentamente e prima di servirtelo gli faccio vedere un po' di fiamma viva.

*ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA IN LOCO O PROVENIRE DA ORIGINE SURGELATA

I CONTORNI



I FRIGGITELLI 7

Una delle mie verdure preferite! Dolci e gustosi...
Li arrostisco per bene e te li servo con una generosa grattugiata di grana padano.

IL CAVOLFIORE 7



Sei pronto a conoscerlo come mai prima?
Una volta sbollentato viene passato in brace e servito con un filo d'olio buono, del sale profumato e l'erba cipollina. Vedrai che sorpresa!

LA MELANZANA 7



Perché fritto è buono tutto... è vero, ma la melanzana* di più.
Creo delle rondelle che poi impaniamo e friggiamo. Tutto un altro sapore!



LA SCAROLA 7

Questa non te l'aspetti, vero?
Così com'è, la passo in brace viva che prende quel profumino affumicato che ti stupirà, poi la bagno con un'emulsione di miele, olio buono e aceto balsamico.

LE PATATE ARROSTO 6



Un classico che piace a tutti. Io le lascio con la buccia, come una volta. Le spolvero con del sale profumato e le faccio dorare in forno come si deve.



LE PATATE FRITTE 6

Ma quante ne abbiamo mangiate da piccoli?
Le patate* fritte, ogni volta mi fanno tornare bambina!

da BERE

LA BIRRA ALLA SPINA
STELLA ARTOIS - bionda - 5%VOL.

Piccola (0,2Lt) **4**

Media (0,4Lt) **6**

LA BIRRA IN BOTTIGLIA

Spaten 5,2% VOL. (0,5Lt) - MÜNCHNER HELL **6**

Franziskaner 5,0% VOL. (0,5Lt) - WEISSBIER **6**

Corona "00" 0,0% VOL. (0,33Lt) - LAGER ANALCOLICA **5**

L'ACQUA

Acqua microfiltrata in caraffa Naturale o Gassata (1Lt) **3**

Acqua piccola Naturale o Gassata (PET 0,5Lt) **1,5**

LE BIBITE (lattina 0,33Lt) **4**
Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Fanta

Coca-Cola alla spina
Piccola (0,33Lt) **4**

Media (0,5Lt) **5,5**

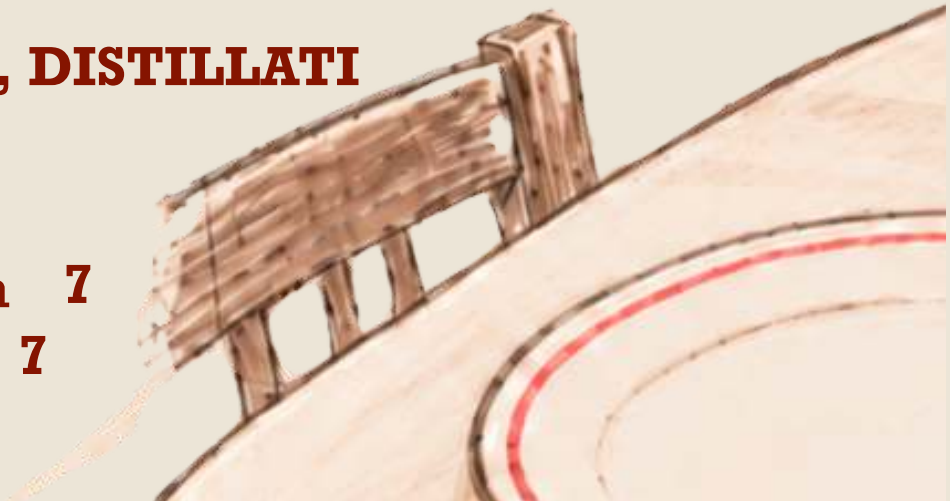
AMARI, LIQUORI, DISTILLATI

Amari & Liquori **4**

Grappe **5**

Rum, Whisky, Vodka **7**

Tequila & Mezcal **7**



CAFFETTERIA

Caffè e caffè macchiato **2**

Decaffeinato e Orzo **2**

Caffè corretto **2,5**

Cappuccino **2**

APERITIVI

Spritzino di Peppìna Ghiaccio, Arancia, Oliva **4,5**

Calice di Prosecco **6**

Calice di vino "Selezione" **6**

Calice di vino "Riserva" **7**

Gin Tonic **8**

Aperol Spritz **6**

Campari Spritz **6**

Americano **7**

Negroni **7**

Gin Tonic Analcolico **8**

Crodino Analcolico **5**





Ohi,
avete mangiato? Avete bevuto? Avete riso?
Allora per oggi la Nonna è contenta.
Ci vediamo alla prossima.

Nonna Peppìna

