

Menu macelleria di mare | € 90

Il crudo e gli stagionati

Pan brioche e ventresca di tonno (stagionatura 3 mesi)

1,3,4,7

Prosciutto di ricciola e melone invernale (stagionatura 2 mesi)

4,6,7

Pane ai fichi, canocchia, lardo di morone e limone (stagionatura 1 mese)

1,2

Insalatina di porcini, bottarga e lamponi (stagionatura 6 mesi)

4,6,8,9

I cotti ed il quinto quarto

Cozze e nduja di spada

1,4,14

Coratella di pesce

4,7

Trippe di rana

4,7

Lattume in saor

1,3,4,7

Tagliolino di zuppa speziata di pinne e granchi blu

1,3,4,9

Fusillone "Gentile" all'amatriciana di tonno

1,4,7

I tagli del pesce

1,4,7,10

Crème brûlée e cuore di tonno

1,3,4,7

Dessert a scelta



L'Osteria dell'Orologio

Selezione di pani fatti in casa ed olio EVO Quattrociocchi 3 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).

In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi.