



OSTERIA²⁰₁₂
DEL FARO

Cucina è poesia

MENÙ

OSTERIA²⁰
DEL FARO¹²
Cucina e poesia

Gentilissimo cliente,
siamo lieti di ospitarla
nel nostro locale.
Con orgoglio vi ricordiamo
che la nostra cucina
è esclusivamente espressa
e quindi soggetta
a possibile attesa.

Ringraziandovi
vi auguriamo una piacevole sosta.

Lo staff dell'Osteria

*Dear guest,
we're honored to serve you,
and proud to inform that
all our dishes are expressly made,
the time of cooking will be
rewarded with quality.*

Per intolleranze e/o allergeni visionare il libro
ingredienti a disposizione dei clienti.



MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE

(Un percorso "al buio" fra i sapori dei nostri migliori piatti)

UNA DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE DI MARE
SCELTE DALLA NOSTRA CHEF + DESSERT

€ 40,00

Bevande escluse

MENÙ DELLA CHEF

LA NOSTRA PAPPÀ AL POMODORO DI MARE
+ PRIMO PIATTO DI MARE
+ FRITTURA DI MARE IN TEMPURA

€ 37,00

Bevande escluse

**The proposals are valid if chosen by everyone
the members of the table excluding the children*

**Tasting menus are valid
from Monday to Friday*

**Bread and/or cover charge € 3,00*

**Le proposte sono valide se scelte da tutti
i componenti del tavolo escluso i bambini*

**I menù degustazione sono validi
dal lunedì al venerdì*

**Pane e/o coperto € 3,00*

ANTIPASTI DI MARE

APPETIZER

Crema di patate al parmigiano con mazzancolle e polpo <i>Potato soup in parmesan flavour with shrimps and octopus</i>	€ 16,50
Tartare di tonno con passion fruit e lime <i>Tuna tartare with Lime passion fruit</i>	€ 16,00
Arancino di baccalà con crema Parmentier <i>Salted cod arancino with Parmentier cream</i>	€ 15,00
Il nostro crudo di mare <i>Our raw seafood</i>	€ 26,00
Alici farcite con provola, lime e maionese ai capperi <i>Anchovies stuffed with provola, lime and capers mayo</i>	€ 16,00

LA TERRA

Tortino di melanzane su crema di Parmigiano <i>Eggplant pie on a Parmesan cheese cream</i>	€ 13,00
Tris di bruschette <i>Tris of bruschette</i>	€ 12,00

**Pane e/o coperto € 3,00*

Bread and/or covers € 3,00

PRIMI PIATTI DI MARE

FIRST COURSES

Paccheri ai frutti di mare con pomodorini freschi € 16,00
Seafood paccheri with fresh cherry tomatoes

Risotto tutto mare € 16,00
Risotto with mussels

Lasagnetta di mare € 16,00
Seafood lasagna

Gnocchetti alla crema di gambero rosa € 16,00
Gnocchetti in a pink crayfish sauce

Spaghetti "del Faro" € 16,00
Spaghetti with seafood

Spaghettoni al ragù bianco di pesce con bottarga grattugiata € 17,00
Spaghetti with white fish ragù and grated roe

Minestra di pesce alla francese (accompagnata con crostini, salsa rouille e scaglie di groviera) € 16,00
French soup of fish (with croutons of gruyere and sauce rouille)

LA TERRA

Pappardelle al ragù di Chianina € 15,00
Pappardelle with Chianina sauce

Gnocchi alla mediterranea con capperi, pomodori secchi, pomodoro ciliegino e origano € 15,00
Potato dumplings mediterranean style with capers, dry tomatoes, cherry tomatoes and origan

SECONDI PIATTI DI MARE

MAIN COURSES

Frittura di mare con verdure in tempura <i>Mixed fried fish with tempura veggies</i>	€ 16,50
Filetto di San Pietro con crema di ceci ed erbe al vapore <i>Filet of San Pietro on chickpea cream and steamed herbs</i>	€ 16,50
Bollito misto di mare <i>Stewed mixed seafood</i>	€ 24,50
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio <i>Grilled fresh tuna with pistachio</i>	€ 16,50
Cozze ripiene alla toscana <i>Stuffed mussels tuscan style</i>	€ 16,00
Pescato del giorno <i>Fresh fish of the day</i>	€ 7,00 hg
"Sua Maestà" il Cacciucco (guarda gli ingredienti nella pagina dedicata) <i>Fish Soup (see the ingredients on the dedicated page)</i>	€ 25,00
Stoccafisso alla livornese <i>Stockfish, livornese style</i>	€ 16,50

LA TERRA

Polpettine di carne alla livornese <i>Pork fillet with tomato sauce</i>	€ 15,00
Peposo di manzo con polenta fritta <i>Peposo (beef meat steamed in a red wine sauce) with fried polenta</i>	€ 16,00

CONTORNI

VEGETABLES

Patate fritte*	€ 4,00
<i>French fries</i>	
Insalata mista	€ 4,00
<i>Mixed salad</i>	
Verdure grigliate	€ 5,50
<i>Grilled vegetables</i>	

**Prodotto congelato*
Frozen food - Tiefgekühlt

I NOSTRI DESSERT

OUR DESSERTS

I Dessert si raccontano a voce...
Desserts are told verbally

CAFFETTERIA-BAR

COFFEE BAR

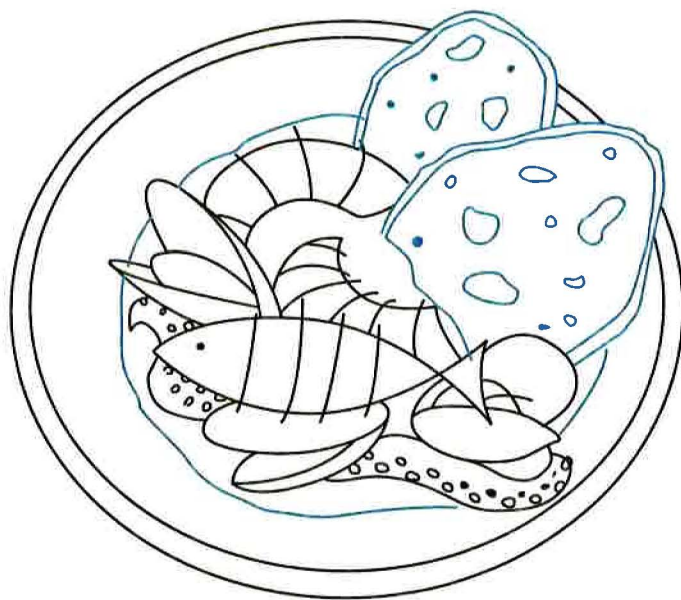
Ponce alla livornese	€ 5,00
Amari	€ 4,00
Limoncello	€ 3,00
Rum e cioccolato fondente	€ 6,00
Cognac	€ 4,50
Passito di Pantelleria (Pellegrino)	€ 4,50
Passito di Aleatico (Poggio al Grillo)	€ 8,00
Muffato (Terre del Marchesato)	€ 7,50
Vin Santo (La Pieve)	€ 3,50

IL CACCIUCCO DELL'OSTERIA

(è un piatto Livornese a base di pesce)

È composto da diverse qualità di pesce, crostacei e molluschi, in genere polpi, seppie, cicale, gamberi, scampi, cozze, naselli, scorfani, palombi, gallinelle ed altre varietà di pesce cosiddetto "povero", messo a cucinare in tempi diversi, a seconda del diverso tempo di cottura richiesto dal tipo di pesce, in salsa di pomodoro e poi adagiato su fette di pane abbrustolito poste sul fondo del piatto.

(I pesci con lisca sono deliscati e passati a formare un gustoso sughetto).
Non esiste una ricetta unica e quindi ogni Ristorante labronico propone questo piatto secondo la propria tradizione.



THE CACCIUCCO

The most famous of livornese disbed is undoubtedly Cacciucco a Mediterranean Rich Fish a Seafood Stew ;-) in a Tuscan popular traditional seafood dish with a history that stretches back at least five hundred years. It was first made in Livorno around the years 1500.

(Octopus prawns, scampi, mussels, squills, squids, (fishes like scorpion fish, bake, smooth bound, gurnard are the soup no bone).

INFORMATIVA

La nostra impresa tutela la tua salute con la scelta di materie prime di qualità, l'adozione delle norme di buona prassi igienica e il rispetto del sistema HACCP. La varietà di prodotti elaborati non ci consente di escludere con assoluta certezza l'assenza di allergeni non dichiarati quali ingredienti, nonostante le superfici di lavorazione siano separate per tipologia di alimento lavorato oppure lavorando a rotazione in seguito ad una adeguata sanificazione delle superfici o attrezzature adoperate. Ti invitiamo, pertanto, a segnalare eventuali situazioni che necessitino di particolari accorgimenti dietetici quali allergie, intolleranze o stato di gravidanza, all'atto dell'ordinazione. Il nostro personale è specificamente formato per soddisfare con la massima cura ogni tua esigenza. Lavoriamo con l'obiettivo di garantirti la massima qualità e sicurezza alimentare. Sarà nostra cura fornirti il registro degli ingredienti indicante i possibili allergeni contenuti nelle preparazioni. Grazie per la tua preziosa collaborazione!

INVITIAMO LA GENTILE CLIENTELA A SEGNALARCI INTOLLERANZE/O ALLERGIE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.

A DISPOSIZIONE IL LIBRO COMPLETO DEGLI INGREDIENTI CON SEGNALAZIONE ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (*grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena*) - **Crostacei** - **Uova** - **Pesce** - **Arachidi** - **Soia** - **Latte e prodotti a base di latte** (*incluso lattosio*) - **Frutta a guscio** (*mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland*) - **Sedano** - **Senape** - **Semi di sesamo** - **Anidride solforosa e solfiti** (*se in concentrazioni superiori al 10 mg/kg o 10 mg/litro*) - **Lupini** - **Molluschi**

INFORMATIVE

We inform our costumers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens. List of allergenic ingredients use in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "Substance or products causing allergies or intolerances". Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products 8 Fruit in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.

Crustaceans and products basend on shellfish - Celery and products based on celery - Eggs and by-products - Mustard and mustard-based-products - Fish and products based on fish - Sesame seeds and sesame seeds-based products - Peanuts and peanut-based on fish - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg - Soy and soy-based products - Lupine and lupine-based products - Milk and diary products (lactose included) - Molluscs and products based on molluscs

THE INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCE OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES CAN BE PROVIDED BY THE STAFF IN SERVICE AND YOU CAN CONSULT THE RELEVANT DOCUMENTATION THAT WILL BE GIVEN ON REQUEST. THE MANAGEMENT

OSTERIA²⁰
DEL FARO₁₂
Cucina e poesia

Vieni a trovarci su Facebook e Instagram alla pagina "Osteria del Faro"

Lascia la tua recensione su Tripadvisor e My business alla pagina "Osteria del Faro"

www.osteriadelfaro.it

