Osteria del Pirata



FISH & MEAT

CRUDITÉS | SENZA GLUTINE

Antipasti

Crocchette di baccalà mantecato *1-3-4-7* €12
Adagiate su estratto di datterino e maionese alle erbette

Vaporata tiepida di mare *2-4-14* €18
Molluschi e crostacei al vapore su verdurine croccanti

Fantasia dello Chef *(Allergeni variabili)* €24
Quattro di assaggi cotti a mano libera dello Chef

Impepata o Zuppetta di cozze *1-14* €15
Servita con pane tostato

Tris di tartare *1-6-7-8* €20
Tonno coronato da kataifi croccante
Salmone, stracciatella & pistacchio
Pescato del giorno

Plateau di crudités di mare *2-4-9-14* €38
2 ostrica, 2 scampi, 2 gamberi rossi di Mazara, 2 tartare, carpaccio di pescato del giorno

Componi il tuo plateau *(Allergeni variabili)*
Scegli cosa desideri e le quantità:
Gambero rosso di Mazara €5 - Scampo €5 - Tartare €5
Carpaccio di pescato €4 - Ostrica Gillardeau / Kys €6

Fiori di zucca alla toscana *1-7* €14
Ripieni di pappa al pomodoro e provola affumicata serviti con fonduta di parmigiano

Scrigni di chianina dal cuore di quaglia *1-3-7-10* €15
Polpettine di carne Chianina avvolte attorno ad un delicato uovo di quaglia, adagiate su cremoso di patata arrosto.

Tortino soffice di verdure *1-3-7* €12
Abbracciato da crema di parmigiano e vela di pane croccante

Primi

TAGLIOLINI FRESCHI ALL'ASTICE *1-2-3* €28
Serviti con mezzo Astice

PACCHERI ALLA TRABACCOLARA *1-3* €17
Ragù di pescato, secondo l'antica ricetta viareggina

RISOTTO SCAMPI & GAMBERI *2-7* €20
Stracciatella di burrata, pistacchio e tartare di scampo

TAGLIOLINI AGLI SCAMPI *1-2-3-4* €20
Tagliolini freschi tirati a mano

CHITARRA FRESCA ALLO SCOGLIO *1-2-3-14* €19
Calamari, gamberetti, cozze e totani

RICCI DI MARE & BOTTARGA *1-3* €24
Spaghetti freschi e bottarga di muggine

TORDELLI LUCCHESI FATTI A MANO *1-3-7-9* €15
Ripieni di carne, serviti con un raffinato ragù toscano

PICI ALLA CACIO & PEPE *1-7* €14
Pasta tirata a mano, pecorino romano DOP e pepe nero

LA CARBONARA *1-3-7* €14
La ricetta orginale con il guanciale

Secondi

Gran fritto del Pirata 1-2 — €20
Totani, calamari, gamberetti e verdurine

Tataki di tonno bicolore 1-4 — €22
Tonno in doppio sesamo tostato e gocce di teriyaki

Salmone in crosta di pistacchio 4-5-7-8 — €19
Accompagnato da riso kome e salsa al curry

Grigliata mista di mare 1-2-4 — €30
Gamberoni, orata, pesce spada e calamaro,
adagiati su crudités di verdurine croccanti

Catalana di astice e gamberoni 2-4 — €38
Mezzo astice e tre gamberoni su freschezza di frutta e verdura

Orata all' isolana 4 — €24
Servita con verdurine al forno e profumi mediterranei

Pesce intero per due o più persone 4 — €/kg 55
Isolana / Crosta di sale / Griglia

Tagliata di manzo — €20
Alla griglia
Con rucola e grana (€3,00)

Filetto di manzo — €25
Alla griglia
Con salsa al pepe verde (€3,00)

Contorni

Patate fritte 1	€4
Patate arrosto	€6
Insalata mista	€5
Verdure scottate	€7
Patate dolci fritte 1	€6

Bambini

Penne olio / pomodoro / ragù 1	€6
Bocconcini di pollo con patatine 1-3	€10
Cotoletta con patatine 1-3	€10

Dolci

TIRAMISÙ DEL PIRATA *1-3-7* €6
Assemblato al momento

SCOMPOSTA DI BRIGIDINI *1-3-7* €7
Crema di mascarpone con brigidini di Lamporecchio.
Da farcire con cioccolato / caramello / frutti di bosco

TENERINA AL CIOCCOLATO *3* €7
Finitura di caramello salato, crumble di amaretto

CHEESECAKE CLASSICO *1-7* €6
Da farcire con cioccolato / caramello / frutti di bosco

TORTINO CUORE CALDO ARTIGIANALE *3-7* €8
Accompagnato da gelato alla vaniglia

CREMA CATALANA *3* €6

SORBETTO AL LIMONE €4

SGROPPINO AL LIMONE & VODKA €6

CANTUCCI ARTIGIANALI E VIN SANTO *1-3-7* €8

ANANAS €5

Chiedere per eventuali dolci del giorno

Lista Allergeni


1. Cereali contenenti glutine


2. Crostacei e prodotti a base di crostacei


3. Uova e prodotti a base di uova


4. Pesce e prodotti a base di pesce


5. Arachidi e prodotti a base di arachidi


6. Soia e prodotti a base di soia


7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)


8. Frutta a guscio


9. Sedano e prodotti a base di sedano


10. Senape e prodotti a base di senape


11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo


12. Anidride solforosa e solfiti


13. Lupini e prodotti a base di lupini


14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

"Gentile cliente,
La informiamo che tutti i prodotti possono essere surgelati all'origine in mancanza di reperibilità del prodotto fresco o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.
La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate".

Indicare sempre eventuali intolleranze o allergie al personale di sala.

Le ricordiamo che questo locale non è certificato senza glutine e potrebbe quindi verificarsi una minima contaminazione negli alimenti.

Menu Digitale

SCANSIONA IL QR

SOTTOSTANTE PER SCARICARE

IL NOSTRO MENU IN FORMATO DIGITALE

ED IN MULTILINGUA

SCAN THE QR CODE BELOW

TO DOWNLOAD

OUR DIGITAL

AND MULTILINGUAL MENU