



MENU COVID FREE

Questo menu è stampato su carta riciclata, ed è personale, non riutilizzato con altri clienti.



WI-FI GRATUITO

Chiedi la password al nostro personale di sala.



TI SEI TROVATO BENE?

Lasciaci la tua recensione su Tripadvisor.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II Regolamento UE n. 1169/2011: richiedi il libro ingredienti con gli allergeni al personale di sala

PUOI ORDINARE LE NOSTRE FOCACCE ANCHE DA ASPORTO

Porta con te questo menù e utilizzalo per i tuoi ordini futuri.



OSTERIA SIMON BOCCANEGRA

Sarzana (SP) | Via Cattani,32 | T 0187 621212 | C 338 8677589

aggiungici su   | www.boccanegrasarzana.it



OSTERIA SIMON BOCCANEGRA



“La passione,
da oltre 25 anni, l'ingrediente
principale delle mie focacce
e della nostra cucina.”

Simon

Puoi scaricare il nostro menù digitale
inquadrando con il tuo smartphone
il nostro QR Code



da 30 anni la nostra focaccia artigianale...

SCEGLI L'IMPASTO CHE PREFERISCI:



Tradizionale



Integrale



Senza glutine
+ 1€

Tutti i giorni produciamo focaccia con farine naturali per un pasto gustoso e genuino.

I NOSTRI CROSTONI

- Pomodoro fresco 4
- Gorgonzola 4
- Salmone e rucola 6
- Speck e mascarpone 4
- Acciughe, pomodoro e origano 5
- Crudo, pomodoro e mozzarella 5
- Scamorza, basilico e melanzane 5
- Spada e pomodoro 6

LE FOCACCE CLASSICHE

- Crudo e stracchino 6
- Crudo, pomodoro e mozzarella 6
- Maionese, tonno, pomodoro e insalata 6
- Crudo, pomodoro, mozzarella e tonno 6
- Radicchio trevigiano, gorgonzola e speck 6
- Spada e pomodoro 7

Variazioni agli ingredienti +0.50
Coperto 2

LE TRADIZIONALI DI SIMON

- Acciughe, pomodoro e origano 6
- Salsiccia, robiola e cipolla 7
- Salsiccia e stracchino 6
- Mortadella tartufata e mascarpone 7
- Lardo, gorgonzola e miele 7
- Lardo e pomodoro 6
- Acciughe, bufala e pomodori secchi 7
- Taleggio e carciofi 6
- Taleggio e cotto tartufato 7
- Salmon, rucola e mascarpone 7
- Melanzane, basilico, pomodoro e bufala 7

LE GOURMET

- Salsicce e rapini 6
- Robiola di capra, broccoli e acciughe 7
- Cotto tartufato, funghi e fontina 7
- Pancetta al Barolo e crema di pecorino 7
- Spada, spinaci e ricotta di bufala 7
- Spinaci, broccoli e pomodori secchi 6

LE FOCABURGER con patate al forno

- Hamburger di fassona, con speck, fontina e pomodoro 10
- Hamburger di pollo, misticanza e formaggio di capra 10

la carta dell'Osteria Simon Boccanegra

ANTIPASTI

- Calamaretti gratinati su crema di patate 12
la Selezione di salumi con la nostra focaccia calda 10
(Lardo di Colonnata, Coppa di Parma, pancetta al barolo e mortadella al tartufo)
- la Selezione di formaggi con la nostra focaccia calda 10
(Pecorino al tartufo, formaggio di capra, scoppolato di Pedona, "Il Miccio" della Garfagnana)
- Acciughe del Mar Cantabrico, pane e burro 10
- Carpaccio di spalla di maiale iberico, insalata, pomodorini, scaglie di grana 12
- Zuppetta di pesce 2

SECONDI

- Tagliata di controfiletto di manzo con patate al forno 16
- Seppie in tegame con crostini all'aglio 15
- Filetto di branzino al forno, su crema di ceci e cipolle rosse in agrodolce 14

LE BIBITE

- Acqua demineralizzata 0.75 lt 2
- Bibita in lattina 3
- Caffè Illy 2
- Amari 4
- Birra piccola 5
- Birra media 7

DIGESTIVI

- Amari 4
- Rum 6/10
- Whisky 10

I PRIMI DELL'OSTERIA

- Testaroli fatti in casa, a scelta con pesto / olio e formaggio / ragù 9
- Ravioli di carne al ragù 12
- Gnocchetti triglie e pomodorini 12
- Raviolaccio ripieno di ricotta e gamberi con pesto di mandorle e tartare di gambero rosso al lime 13
- Vellutata di cannellini e frutti di mare 10
- La pasta e i testaroli sono realizzati in casa, a mano, come una volta...
- Su richiesta i nostri condimenti con pasta GLUTEN FREE

CONTORNI

- Patate al forno 5
- Verdure al forno 5
- Insalata verde e pomodori 5

DOLCI

- Il nostro tiramisù 6
- Morbido al cioccolato fondente 6
- Bigné croqueline alla crema chantilly con cioccolato caldo 6
- Tarte Tatin con gelato alla crema 7
- Semifreddo alla nocciola e cialda di croccante alle mandorle 5
- Crêpes alla nutella 5
- Crêpes al grand Marnier con gelato alla crema 7
- Crêpes di farina di castagne e ricotta 5
- Pere caramellate con gelato al cioccolato e peperoncino 7

GELATI

- Coppa due gusti 6
- Affogato 8
(cioccolato/grand marnier/whisky/caffè)

il Crudo di Parma è

FRATELLI
galloni
IL PROSCIUTTO