

LE BIBITE

Acqua demineralizzata 0,75 lt 2
Bibita in lattina 3
Caffè Illy 2
Birra piccola 5
Birra media 7

DIGESTIVI

Amari 4
Rum 6 / 10
Whisky 10



Simon Boccanegra
ha selezionato il Crudo di Parma

galloni FRATELLI
IL PROSCIUTTO

da 30 anni produciamo quotidianamente la nostra focaccia artigianale con farine naturali...

SCEGLI L'IMPASTO CHE PREFERISCI:



Tradizionale





Integrale



Senza glutine
+ 1 €


I NOSTRI CROSTONI

-  Pomodoro fresco¹ 4
-  Gorgonzola^{1,7} 4
- Salmone e rucola^{1,4} 6
- Speck e mascarpone^{1,7} 4
- Acciughe, pomodoro e origano^{1,4} 5
- Crudo, pomodoro e mozzarella^{1,7} 5
- Spada e pomodoro^{1,4} 6

LE FOCACCE CLASSICHE*

- Crudo e stracchino^{1,7} 6
- Crudo, pomodoro e mozzarella^{1,7} 6
- Maionese, tonno, pomodoro e insalata^{1,3,4} 6
- Crudo, pomodoro, mozzarella e tonno^{1,4,7} 6
- Radicchio trevigiano, gorgonzola e speck^{1,7} 6
- Spada e pomodoro^{1,4} 7

LE FOCABURGER con patate al forno



-  Hamburger di fassona, stracchino, pomodoro, insalata e timo^{1,7} 10

*non è possibile variare la Focaburger

LE TRADIZIONALI DI SIMON*



- Acciughe, pomodoro e origano^{1,4} 6
- Salsiccia, robiola e cipolla^{1,7} 7
- Salsiccia e stracchino^{1,7} 6
- Mortadella tartufata e mascarpone^{1,7} 7
- Lardo, gorgonzola e miele^{1,7} 7
- Lardo e pomodoro¹ 6
- Acciughe, bufala e pomodori secchi^{1,4,7} 7
- Taleggio e cotto tartufato^{1,7} 7
- Salmone, rucola e mascarpone^{1,4,7} 7
- Taleggio, funghi porcini e speck^{1,7} 7

LE FOCACCE GOURMET*





-  Pancetta al Barolo e crema di pecorino^{1,7} 7
-  Spinaci, broccoli, pomodori secchi¹ 7
- Broccoli, acciughe e burrata^{1,4,7} 7
- Carciofi, scamorza affumicata e coppa^{1,7} 7
- Salmone, robiola di capra, maggiorana e spinaci^{1,4,7} 7

la carta dell'Osteria Simon Boccanegra

ANTIPASTI

- Culatello, scaglie di grana e la nostra focaccia calda⁷ 12
- la Selezione mista di salumi e formaggi con la nostra focaccia calda¹ 12
- Acciughe del Mar Cantabrico con pane e burro^{1,4,7} 10
-  Tartare di manzo, scaglie di pecorino toscano e verdure⁷ 10
-  Insalatina di calamari e carciofi^{12,14} 14




I PRIMI DELL'OSTERIA

-  Testaroli Sarzanesi fatti in casa, a scelta con pesto o olio e formaggio^{1,7} 9
- Gnocchi di patate, crema di spinaci, speck croccante e bufala^{1,3,7} 12
-  Tagliatelle di grano saraceno, cavolo nero, patate e olio evo^{1,3} 12
-  Ravioli ripieni di porri e salsiccia, burro e ricotta affumicata^{1,3,7} 14
-  Crema di zucca, orzo perlato e caprino^{1,7} 12

I SECONDI PIATTI

- Tagliata di controfiletto di manzo con patate al forno 16
- Seppie in tegame con crostini all'aglio^{1,14} 15
- Baccalà, crema di patate all'olio e cipolle rosse appassite⁴ 14

I CONTORNI

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

I prodotti contrassegnati con * potrebbero contenere tracce di soia (6)

SCOPRI I NOSTRI
PIATTI SPECIALI:



Vegan



Vegetariano



Gluten free



Gourmet

I piatti proposti su richiesta
possono essere realizzati **senza glutine**

