

da 30 anni sforniamo quotidianamente la nostra focaccia artigianale
con farine naturali...scegli l'impasto che preferisci



TRADIZIONALE



INTEGRALE



SENZA GLUTINE
+1 €

LE BRUSCHETTE 7 con il pane fatto in casa

Salmon, avocado
e cipolla caramellata ^{1,4,6}

 Crema di patate, zucchine
e pomodori secchi ^{1,6}

 Pomodoro fresco, basilico,
cipollotto e straciatella ^{1,6,7,11}

L'HAMBURGER DI BOCCANEGRA 16

 Hamburger di Chianina*, mozzarella,
insalata, cipolle in agrodolce e
pomodoro servito con patate al forno ^{1,6,7}

**non è possibile effettuare variazioni al Focaburger*

LE FOCACCE STAGIONALI 8

 Olive taggiasche, pomodori secchi,
mozzarella di bufala e capperi ^{1,6,7}

 Taleggio e zucchine ^{1,6,7}
Spada, zucchine e robiola ^{1,4,6,7}

Muscoli e burrata ^{1,4,7,14}

Cotto, datterini gialli e bufala ^{1,6,7}

 Melanzane, basilico, pomodoro
e mozzarella di bufala ^{1,6,7}

 Pesto di pomodori secchi,
zucchine e melanzane ^{1,6}

LE FOCACCE TRADIZIONALI 8

Acciughe, pomodoro e origano ^{1,4,6}

Salsiccia e stracchino ^{1,6,7}

Mortadella tartufata
e mascarpone ^{1,6}

Lardo, gorgonzola e miele ^{1,6,7}

Lardo e pomodoro ^{1,6}

Acciughe, bufala
e pomodori secchi ^{1,4,6,7}

Taleggio, cotto,
e crema al tartufo ^{1,6,7}

Salmon, mascarpone
e misticanza ^{1,4,6,7}

Crudo e stracchino ^{1,6,7}

Crudo, pomodoro e mozzarella ^{1,6,7}

Maionese, tonno,
pomodoro e insalata ^{1,3,6}

Crudo, pomodoro,
mozzarella e tonno ^{1,4,6,7}

Salsiccia, robiola e cipolla ^{1,6,7}

scopri i nostri piatti speciali:

 VEGANO

 VEGETARIANO

 GOURMET

 GF GLUTEN FREE

Estate 2026 all'



OSTERIA SIMON
BOCCANEGRA



ANTIPASTI

Selezione di salumi misti con focaccia calda ^{1,6} 14

Acciughe del Mar Cantabrico con pane fatto in casa e burro ^{1,4,7} 12

La nostra selezione di crostacei* e crudité del giorno ^{2,4,14} 24

 Calamaretti*, zucchine e menta ^{4,14} 13

 Cuore di lattuga croccante, pesto di mandorle e maionese agli agrumi ^{5,6,8} 12

PRIMI PIATTI



 *con pasta fatta in casa a mano* *su richiesta anche*  GF

 Testaroli sarzanesi fatti in casa
a scelta con pesto o olio e formaggio ^{1,7} 12

 Spaghetto alle arselle* ^{1,14} 18

 Gnocchi di patate, pomodoro, melanzane
e burrata ^{1,3,7} 15

 Tagliolini, ragù di pescato
e datterini rossi ^{1,3,4} 18



PER STARE LEGGERI... OPPURE NO... (SOLO PRANZO)

su richiesta anche  GF

Caesar salad ^{1,3,4,6,7} 13

Cotoletta di vitello
con patate al forno ^{3,7} 16

Caprese di bufala ⁷ 12

SECONDI PIATTI GF



Tagliata di controfiletto di manzo,
e patate al forno 18

Pescato del giorno*,
verdure di stagione e salsa mediterranea ⁴ 22

Polpo*, avocado e cipolle rosse in agrodolce ⁴ 22

 Crostacei* al vapore, verdure croccanti
e maionese dell'osteria ^{2,3} 18



CONTORNI

 Patate al forno 5

 Pomodori misti dell'orto 5

 Zucchine trifolate 5

Coperto *con pane fatto in casa* **gratuito** | Acqua 2 | Bibite in vetro 3,5 | Caffè 2 | Taglio torta 1/pax
*in assenza del prodotto stagionale, i prodotti indicati con *, potrebbero essere surgelati o congelati.*

Consulta sul retro la **lista degli allergeni** indicati in carta con i numeri in maiuscoletto,
in caso di intolleranze e allergie, il personale di sala è a disposizione per qualsiasi richiesta.

mmm...che Dolci!



*eccetto il tiramisù,
tutti i dolci sono senza glutine:
su richiesta, il tiramisù può essere
servito senza glutine.* 

Il tiramisù ^{1,3,7} 7

Frolla, ricotta e pesche ^{3,7} 7



Lampone e thè verde matcha ^{4,7} 7

panna cotta al cardamomo, crumble al thè matcha e coulis di lampone



Gelato al fiordilatte di "Biagi" da condivisione ^{3,5,7,8} 12

accompagnato da visciole, fragole fresche, meringa e crumble

Frutti di bosco freschi con gelato alla crema di "Biagi" ^{3,7} 8

Crepes alla Nutella ^{3,7} 6

Tris di formaggi abbinati al calice di "Tenuta Lenzini" ⁷ 10

I VINI DOLCI



Recioto della Valpolicella "Vaona" 7

50 cl 40

Pedro Ximenez 12

75 cl 120

Passito dei Neri "Il Monticello" 7

37 cl 40

Moscato Kabir "Donnafugata" 6

37 cl 30

Passito Ben Reye "Donnafugata" 12

75 cl 95

Vermouth Vermoon "Tenuta Lenzini" 7

70 cl 45

I RUM

Cihuatàn 9

12 anni, 40% vol

Navy Island 7

Jamaica, 40% vol

Belizean Blue 7

15 anni, 40% vol

Origini Guyana Barili unici 13

13 anni, 53,6% vol

I WHISKY

Adelfi 6

single malt, 40% vol

Welcher's 10

single malt tourbe, 46% vol

Bas-Armagnac Veuve Goudoulin 10

Ardanamurchan Sherry Cask Release 7

GLI AMARI SCELTI 5

Maite amaro marmato

Selezione liquori

Cantine Lvnæ

mirtillo, erba cedrina,
arancia, caffè, persichetto

Elixir di liquirizia

Amaro Eroico / Tosolini

China

Jefferson

Braulio riserva speciale

GLI AMARI CLASSICI 4

Montenegro

Sambuca

Amaro del Capo

Mirto

Limoncino

Grappa barricata Poli

Grappa morbida Poli

Acqua 2

Bibite in vetro 3,5

Caffè 2

sostanze o prodotti che provocano allergeni o intolleranze

ALLEGATO II - Regolamento (UE) n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolosuccinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
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 semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.