

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

Baccalà mantecato e mistanza ^{1,4,6,7,11}



Crema di ceci, spinaci
e cipolle in agrodolce ^{1,6,11}

Salsiccia, stracchino e pomodori ^{1,6,7,11}

L'HAMBURGER DI BOCCANEGRA* 16



Hamburger di Fassona Piemontese,
mozzarella, cipolle in agrodolce, speck
e insalata servito con patate al forno ^{1,6,7}

**non è possibile effettuare variazioni al Focaburger*

LE FOCACCE STAGIONALI 8



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

Zucca, salsiccia e caprino ^{1,6,7}



Spinaci, broccoli e pomodori secchi ^{1,6}

Crema di pecorino
e pancetta al barolo ^{1,6,7}

Funghi, speck e fontina ^{1,6,7}

Radicchio, speck e gorgonzola ^{1,6,7}

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 broccoli ^{1,4,6,7}

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

Salmone, mascarpone
e mistanza ^{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



GLUTEN FREE

Autunno 2026 all'



OSTERIA SIMON
BOCCANEGRÀ



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

Orologio di formaggi, confetture e focaccia calda ^{1,7} 15

 Tortino di acciughe*, patate e crema di broccoli ^{4,7} 15

 Vellutata di zucca, noci e caprino ^{7,8} 12

Porchetta, verdure in agrodolce e maionese dell'Osteria ^{3,5,6} 12

 Cipolla di Treschietto al cartoccio, salsa di Parmigiano Regiano e riduzione all'aceto balsamico ^{7,12} 10



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 ^{1,6,7} 12

 I tradizionali ravioli al ragù di carne ^{1,3,7} 15

 Pasta mista alla contadina con verdure di stagione ^{1,3,7} 12

 Ravioli del plin ripieni di porri e salsiccia su fondo di manzo ^{1,3,7} 15



PER STARE LEGGERI... OPPURE NO... (solo a pranzo)

su richiesta anche  GF

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

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



SECONDI PIATTI GF

Tagliata di controfiletto di manzo, e patate al forno 18

Trancio di pescato*, porri e radicchio rosso ⁴ 22

 Baccalà*, crema di patate e spinaci saltati ^{4,7} 18

 Zuppetta di pesce*, con crostini ^{1,2,4,14} 18



CONTORNI

 Patate al forno 5

 Radicchietti misti 5

 Spinaci saltati 5

Per le persone che hanno alimentazione  **VEGANA** è possibile effettuare variazioni di alcuni piatti.

Coperto *con pane fatto in casa* 3 | Acqua 3 | 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 e i cantucci,
tutti i dolci sono senza glutine:
su richiesta, anche questi
possono essere serviti senza glutine.* 🌿GF

Il tiramisù ^{1,3,7} 7

🍰 Budino amaretti e pere ^{3,5,7,8,12} 7

Castagne, cioccolato e panna ⁷ 7

🍰 Tenerina al cioccolato e gelato all'amaretto di Biagi ^{3,5,7,8} 7

Torta di mele e crema inglese ^{3,5,7,8} 8

🍰 Autunno 2026 ^{3,5,7,8} 8

crumble di castagne, mousse di ricotta e sorbetto alla pera di Biagi

Crepes alla Nutella ^{3,7} 6

Crepes di farina di castagne e ricotta ^{3,5,7,8} 6

Vin santo e cantucci dell'Osteria ^{1,3,5,7,8} 9

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
Amaro della Madonna
China
Jefferson
Braulio riserva speciale

GLI AMARI CLASSICI 4

Montenegro
Sambuca
Amaro del Capo
Mirto
Limoncino
Grappa barricata Poli
Grappa morbida Poli
Acqua 3
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.