MENU

PRANZO D'AUTUNNO

Flavours of the Season

Autentico

WINE & RESTAURANT

SHARE WITH US ON

@Autentico_Wine_and_Restaurant

#Autentico_WR #CanneBianche

L'autunno, nella sua forma più autentica.
La stagionalità diventa ispirazione,
la materia prima protagonista.
Tradizione e creatività si incontrano
in una cucina essenziale, raffinata

e profondamente legata al territorio.

Autumn, in its most authentic form.
Seasonality becomes inspiration,
the finest ingredients take centre stage.
Tradition and creativity come together
in a cuisine that is refined, essential,
and deeply rooted in the land.

DAL BANCO DEL PESCE
FROM THE FISH COUNTER

Astice blu, cicala di mare greca, scampi*, gamberi rossi*, gamberi Jumbo*
Alla catalana, alla griglia, al vapore

Blue lobster, Greek slipper lobster, scampi, red shrimps*, Jumbo prawns**
Catalan style, grilled, steamed

€ 14 / 100gr

Aragosta [2]

Spiny lobster [2]

€ 17 / 100gr

Astice Canadese [2]

Canadian lobster [2]

€ 12 / 100gr

Crudo di mare [2-4-14*]
(ostriche, gamberi rossi, scampi)

Seafood plateau [2-4-14*]
(Oysters, red prawns, langoustines)

€ 40

SPECIALE DEL GIORNO

Da Giùammare Osteria Contemporanea offriamo ai nostri ospiti la possibilità di creare un piatto fuori menu con il pescato del giorno. Il nostro staff è a disposizione per presentare le proposte del giorno da abbinare alla selezione di pescato.

SPECIAL OF THE DAY

At Giùammare Osteria Contemporanea, we offer our guests the opportunity to create an off-menu dish with the catch of the day.
Our staff is available to present the daily selections to pair with the fresh catch.

ANTIPASTI
STARTERS

Salmone affumicato con insalatina estiva [4*]
Smoked salmon with seasoned salad [4]*

€ 23

Impepata di cozze con crostini di pane [1-14*]
Peppered mussels with bread croutons [1-14]*

€ 25

Carpaccio di branzino con finocchi e arancia [4*]
Sea Bass carpaccio with fennels and orange [4]*

€ 25

Tartare di tonno, catalana di verdure e katsobushi [4-9*]
Tuna tartare with vegetables catalana and katsobushi [4-9]*

€ 23

Caprese di mozzarella e pomodoro [7*]
Caprese salad with mozzarella cheese and tomatoes [7]*

€ 15

Parmigiana con capocollo e burrata [1-3-7-12*]
Aubergine parmigiana with capocollo and burrata cheese [1-3-7-12]*

€ 18

Prosciutto crudo e mozzarella [7-12*]
Raw ham and mozzarella [7-12]*

€ 18

PRIMI

FIRST COURSES

Tiella alla barese, patate riso e cozze [14*]
Baked rice, potatoes, and mussels [14]*

€ 18

Cavatelli ai frutti di mare, marinara di prezzemolo [1-2-4-14*]
Cavatelli pasta with seafood and parsley marinara [1-2-4-14]*

€ 25

Orecchiette, pomodoro fresco giallo e rosso, basilico e cacioricotta [1-7*]
Orecchiette with red and yellow fresh tomato, basil, and cacioricotta cheese [1-7]*

€ 16

Troccoli al guazzetto di scampi pomodoro scoppiato [1-2-12*]
Troccoli pasta with langoustine stew and burst cherry tomatoes [1-2-12]*

€ 29

Insalata del giorno
Salad of the day

€ 20

SECONDI

SECOND COURSES

Frittura mista con pescato, calamari e gamberi [1-2-4-14*]
Fried fish, calamari and prawns [1-2-4-14]*

€ 28

Filetto alla griglia con verdure e patate[*]
Grilled fillet with vegetables and roasted potatoes [*]

€ 26

Entrecôte con rucola e Grana Padano [7*]
Grilled entrecôte with rocket and Grana Padano cheese [7]*

€ 24

Cotoletta di pollo con patatine fritte [1]
Chicken cutlet with fried potatoes [1]

€ 16

Pesce pescato del giorno (griglia, sale, forno, all'acqua pazza) [4-12*]
Catch of the Day (grilled, salt-baked, or oven-roasted, acqua pazza) [4-12]*

€ 9 / 100g

DESSERT

Tiramisù [3 – 8 *]
Tiramisù [3 – 8 *]

€ 8

Bergamotto e basilico [3 *]
Bergamotto and Basil [3 *]

€ 12

Tartelletta pesca e vino [1 - 3 – 7 – 12 *]
Peach and wine tart [1 - 3 – 7 - 12 *]

€ 12

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

In ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011, informiamo i gentili ospiti che alcuni piatti del nostro menu possono contenere le seguenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati
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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9) Sedano e prodotti a base di sedano
10) Senape e prodotti a base di senape
11) Semi di sesamo prodotti a base di semi di sesamo
12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13) Lupini e prodotti a base di lupini
14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Prodotto decongelato

INFORMAZIONI SULLE MATERIE PRIME

Selezioniamo con cura gli ingredienti per garantire freschezza e qualità in ogni piatto. Il pesce che utilizziamo proviene prevalentemente da fornitori locali e viene pescato con metodi sostenibili, rispettando la stagionalità e la biodiversità marina. Non utilizziamo specie protette, contribuendo alla tutela dell'ecosistema marino. Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine o congelati in base alla disponibilità e alla stagionalità.

HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE

La nostra cucina segue rigorosamente il Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) per garantire la massima sicurezza alimentare. Nonostante l'attenzione nella gestione degli ingredienti, non possiamo escludere la possibilità di contaminazione crociata. Invitiamo i gentili ospiti con allergie o intolleranze a segnalare eventuali esigenze specifiche al nostro personale, che sarà lieto di fornire ulteriori informazioni e consigli sui piatti più adatti.

Per qualsiasi esigenza alimentare, il nostro staff è a vostra disposizione.

ALLERGEN INFORMATIONS

In compliance with EU Regulation 1169/2011, we inform our guests that some dishes on our menu may contain the following substances or products that cause allergies or intolerances:

1) Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
2) Crustaceans and products based on shellfish
3) Eggs and by-products
4) Fish and products based on fish
5) Peanuts and peanut-based products
6) Soy and soy-based products
7) Milk and dairy products (lactose included)
8) Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, Macadamia nuts, Queensland nuts and their by-products
9) Celery and products based on celery
10) Mustard and mustard-based products
11) Sesame seeds and sesame seeds-based products
12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg
13) Lupine and Lupine-based products
14) Molluscs and products based on molluscs
** Defrosted product*

INFORMATION ABOUT INGREDIENTS

We carefully select our ingredients to ensure freshness and quality in every dish. The fish we use is primarily sourced from local suppliers and caught using sustainable fishing methods, respecting seasonality and marine biodiversity. We do not use protected species, contributing to the preservation of the marine ecosystem. Some products may be blast-chilled at the source or frozen, depending on availability and seasonality.

HACCP & FOOD SAFETY

Our kitchen strictly follows the HACCP System (Hazard Analysis and Critical Control Points) to ensure the highest standards of food safety. Despite our careful ingredient management, we cannot rule out the possibility of cross-contamination. Guests with allergies or intolerances are encouraged to inform our staff, who will be happy to provide further information and recommendations on suitable dishes.

For any dietary needs, our staff is at your disposal.