



Menu

Antipasti

L'antipasto dell'Osteria | "Il gusto del nostro territorio"

Torta di verdura del nostro orto, acciuga salata, la bruschetta dell'Oste, olive taggiasche, il nostro pesto, pecorino della Val di Vara e confettura di stagione o miele di Portovenere, il salame locale la testa in cassetta salume locale
(Osteria mixed starter with selected typical products – olives, pesto, anchovies, cheese, salami and vegetable pie with home made seasonal jam)



Le bruschette dell'Oste

Battuta di pomodoro, cipolla rossa, capperi, origano, olio evo, aceto
(Bruschetta with tomato, red onion, capers, oregano, extra virgin olive oil, vinegar)

Il Muggine affumicato

Il muggine pesce locale affumicato e sfilettato
(Local smoked and filleted mullet fish)

I filetti di acciughe nell'olio buono

La tradizione della salagione delle acciughe presente nei nostri posti da sempre, qui dissalate e messe nell'olio buono
(Anchovy filet in olive oil)

Il Brandacujun

Il baccalà mantecato con patata e olio extravergine
(Salted cod with potatoes and extra virgin olive oil)

Le Ostriche del nostro mare nel piatto

Crudo di tre Ostriche della Spezia km zero
(Three raw oysters from La Spezia)



I tipici gattafin di Levanto fatti a mano

Raviolacci di pasta matta fritti, riempiti con erbe di campo stagionali condite con cipolla, uova, formaggi
(Fried ravioli filled with seasonal wild herbs, onions, eggs, and cheese)



Pane e olio

Il pane e olio evo di Portovenere, spremitura a freddo acidità 0,22. Bicchiere d'oro 2023
Cultivar: lantesca, pignolla, razzola raccolto di Portovenere 2023, senza trattamenti.
Fruttato verde di media intensità, amaro e piccante armonici ed equilibrati, sentori verdi di carciofo.
(Artisanal bread with local Portovenere extra virgin olive oil)



Pasta Fresca “Fatta a mano”

I tagliolini agli scampi e timo di Portovenere

(Tagliolini with scampi and thyme from Portovenere)

I Tagliolini artigianali con i nostri muscoli (cozze) del Golfo della Spezia e pomodoro

(Home made pasta with Portovenere mussels and tomatoes)



Tagliolini dell'Oste con le sue polpette

(Homemade pasta with tomato sauce and meatballs)

La pasta tipica Ligure

I tre testaroli conditi con olio extra vergine di Portovenere e grana, pesto e salsa di noci

Prodotti nella vicina Lunigiana nei testì di terra cotta fatti con acqua farina e sale

(Typical local pasta from Lunigiana, served with Portovenere extra virgin olive oil and Parmesan, pesto, and walnut sauce)

Le trofie liguri al pesto genovese, fagiolini e patate

(Ligurian trofie pasta with Genoese pesto, green beans, and potatoes)



Le Barbotte pomodoro, olive taggiasche e acciughe salate

Antica pasta locale impastata con fiori di zucca

(Traditional local pasta made with zucchini flowers, salted anchovies, Taggiasca olives, and tomatoes)

La zuppa tipica Ligure

La Mess-ciua

Antica zuppa tipica, nata prima degli anni 20 nelle case dei portuali di Spezia, prodotta con farro, ceci e fagioli cannellini, nobilitata con olio extra di oliva e pepe nero macinato

(Typical traditional soup with spelt, chickpeas, and cannellini beans)

Secondi

Tegame di Muscoli (cozze) di Portovenere alla marinara

(Steamed mussels from Portovenere)



Muscoli (cozze) ripieni tradizionali

Un piatto storico e rappresentativo della provincia, riempiti con mortadella, cozze, timo e maggiorana, cotte in umido nel pomodoro

(Traditional stuffed mussels, filled with mortadella, mussels, thyme, and marjoram, cooked in tomato sauce)



Filetto di Orata alla ligure con patate, pomodorini e le sue olive taggiasche

(Filleted baked sea bream with potatoes, cherry tomatoes, and Taggiasca olives)

La zuppetta del pescatore

Guazzetto di pomodoro, moscardini, calamari, cozze, fagioli cannellini, crostino

(Fisherman's soup with baby octopus, squid, mussels, cannellini beans and tomatoes)

Polpo di scoglio con patate e olive taggiasche

(Steamed octopus salad with potatoes and Taggiasca olives)



Frittura mista del pescato locale

Friggiamo a seconda della disponibilità

(Fresh fried local fish)

I calamari

Calamari scottati con crema di ortaggi di stagione del nostro orto

(Steamed calamari with seasonal vegetable cream)

Arrosto a bassa temperatura... la nostra versione

Arista di maiale a bassa temperatura, salsa tonnata e giardiniera di cipolla rossa locale

(Roast cooked at low temperature, served with tuna sauce and local pickled red onions)

Miele e formaggio

Miele di Portovenere nostra produzione a fioritura stagionale, formaggio di mucca e pecora in diverse stagionature della Val di Vara

(Portovenere honey from our production with seasonal blooms, cow and sheep cheese aged in various stages from Val di Vara)



Burrata, pomodori, olive taggiasche e pesto

(Burrata cheese with tomatoes, Taggiasca olives, and pesto)

Dal nostro Orto: erbetti saltati, patate al forno, insalate di stagione

(From our garden: sautéed herbs, baked potatoes, seasonal salads)

Insalata meravigliosa

Pomodoro, fagiolini, acciughe siciliane, pesto ligure e olive taggiasche, tonno, patate
(Tomato, green beans, Sicilian anchovies, Ligurian pesto, Taggiasca olives, tuna, potatoes)

Dolci

Pandolce dell'Osteria con vino passito

Pandolce genovese morbido con uvetta, pinoli, arance candite
(Genoese dessert with raisin wine)



Cantucci classici con vino passito

(Classic "cantucci" biscuits with raisin wine)

Latte dolce fritto

Ricetta ligure antica, sapientemente preparato con latte, uova, zucchero, cannella
(Traditional Ligurian fried milk pudding made with milk, eggs, sugar, and cinnamon)



Gelato alla crema e Sciacchetrà DOC Cinque Terre

Vino passito DOC Cinque Terre - presidio Slow Food
(Ice cream with Sciacchetrà DOC wine from Cinque Terre)



Il Tiramisù

Il gelato artigianale alla crema con la frutta in conserva del nostro orto

(Ice cream with jam of our garden)

La torta morbida con i limoni di Portovenere

Torta di pasta frolla con crema di limoni locali
(Homemade cake with local lemon cream)

Sorbetto artigianale al limone

Limoni naturali, stevia, no lattosio, no glutine
(Artisanal lemon sorbet - natural lemons, stevia, lactose-free, gluten-free)

Paperelle di Portovenere ®

Meringa soffici e spumose come la dolce spuma delle onde
(Homemade meringue)

Menu tradizione

Testarolo al nostro pesto fatto in casa

(Typical "Testaroli" pasta with homemade pesto)



Muscoli locali alla marinara

(Steamed mussels from Portovenere)



Pandolce genovese

(Genovese cake)