

Antica Osteria Pisano

dal 1947

Menù



Primi Piatti

Scialatielli ai frutti di mare	€. 15.00
Spaghetti alle vongole	€. 18.00
Linguine al coccio	€. 18.00
Zuppa di pesce con crostini di pane speziati	€. 18.00
Pasta calamarata	€. 15.00
Pignatiello (frutti di mare misti, calamaro, polipo, gamberetti) e olio piccante	€. 16.00
Scarpariello (pomodoro, peperoncino, grana, pecorino e basilico)	€. 13.00
Ravioli freschi ripieni di ricotta con pesce spada, crema di melanzane, pomodorino e mandorle	€. 15.00
Ragù napoletano con carne	€. 13.00
Bolognese	€. 13.00
Carbonara	€. 13.00
Gnocchi alla Sorrentina	€. 12.00

Secondi Piatti di Pesce

Frittura di pesce mista di paranza	€. 15.00
Pesce spada alla brace	€. 16.00
Gamberoni alla brace	€. 18.00
Calamari fritti	€. 16.00
Polipetti in cassuola	€. 16.00
Spigola all'acqua pazza	€. 19.00
Orata alla brace	€. 19.00
Baccalà arrostito	€. 15.00
Baccalà in cassuola	€. 15.00
Baccalà fritto	€. 15.00
Carpaccio di spigola	€. 18.00
Filetto di Tonno pinna gialla con rucola pomodorino e aceto glassato	€. 18.00
Spezzatino di mare Pisano (pesce spada, salmone, merluzzo, tonno, patate, piselli)	€. 15.00

Secondi Piatti di Carne

Carpaccio di roastbeef (castagna, caciotta di pecora sarda, lamelle di champignon a crudo)	€. 14.00
Bistecca di manzo	€. 18.00
Cotoletta di pollo alla milanese	€. 12.00
Maialino nero con mele e prugne	€. 15.00
Bistecchina di maiale	€. 12.00
Polpette fritte o al sugo	€. 9.00

Contorni

Parmigiana di Melanzane	€. 8.00
Broccoli	€. 4.00
Insalata di pomodori	€. 4.00
Insalata mista	€. 6.00
Insalata verde	€. 4.00
Patatine fritte	€. 4.00
Peperoni fritti	€. 5.00
Friarielli	€. 5.00
Carciofi in umido o fritti	€. 6.00
Scarola affogata, olive, capperi e mandorle	€. 5.00

Dolci

Cannoli fatti in casa	€. 5.00
Tiramisù	€. 5.00
Babà	€. 5.00
Profitteroles al cioccolato	€. 5.00
Sorbetto al limone	€. 5.00
Cheesecake ai frutti di bosco	€. 5.00
Macedonia di frutta di stagione	€. 6.00
Panna cotta (miele, cioccolato o frutti di bosco)	€. 5.00
Pastiera napoletana	€. 6.00

Antica Osteria Pisano

dal 1947



Menù

Main courses

Scialatielli (long pasta) with seafood	€. 15.00
Spaghetti with clams	€. 18.00
Pasta linguine (bigger than spaghetti) with tub gurnard (chicken fish)	€. 18.00
Fish soup with spiced brad croutons	€. 18.00
Calamarata pasta with tomato, olive and squids	€. 15.00
Gragnano long pasta with seafood, pieces of octopus, squids, cherry tomatoes and spicy oil	€. 16.00
Scarpariello (tomato, chilli pepper, parmesan, pecorino and basil)	€. 13.00
Fresh ravioli filled with ricotta, and swordfish, eggplant cream, cherry tomatoes and almond	€. 15.00
Pasta with neapolitan meat sauce and piece of meat	€. 13.00
Bolognese	€. 13.00
Carbonara	€. 13.00
Gnocchi with neapolitan meat sauce and mozzarella	€. 12.00

Second courses of the sea

Mixed fried fishes	€. 15.00
Grilled swordfish	€. 16.00
Grilled king prawns	€. 18.00
Fried squids	€. 16.00
Octopus in tomato sauce	€. 16.00
Seabass in boil with tomatoes cherry, garlic and oil	€. 19.00
Grilled sea bream	€. 19.00
Grilled codfish with wheat cream, pine nuts, chilly, sultana and olive oil	€. 15.00
Codfish in tomato sauce, olive and capers	€. 15.00
Fried codfish	€. 15.00
Seabass carpaccio	€. 18.00
Tuna fillet yellow fin with rocket, cherry tomatoes and vinegar glazed	€. 18.00
Seafood stew Pisano style (swordfish, salmon, hake, thun, potatoes and green beans)	€. 15.00

Second courses meat

Roastbeef carpaccio (chestnut, cheese of sardinian sheep, slices champignones uncooked	€. 14.00
Beefsteak	€. 18.00
Milanese chicken cutlet	€. 12.00
Black pork with prunes and apples	€. 15.00
Steak of pork	€. 12.00
Fried meatballs or with tomato sauce	€. 9.00

Sidedishes

Parmigiana with aubergines, tomato sauce and mozzarella	€. 8.00
Broccoli with oil and lemon	€. 4.00
Tomato salade	€. 4.00
Mixed salade	€. 6.00
Green salad	€. 4.00
Fried potatoes	€. 4.00
Fried peppers	€. 5.00
Stuffed (boiled) or fried artichokes	€. 6.00
Escarole with olive, capers and almond	€. 5.00
Fried broccoli	€. 5.00

Dessert

Homemade cannolo with fresh ricotta	€. 5.00
Tiramisù homemade	€. 5.00
Babà with rum	€. 5.00
Profitteroles with chocolate	€. 5.00
Seasonal fresh fruit macedonia	€. 6.00
Pannacotta with honey or chocolate or caramel or berries	€. 5.00
Pastiera neapolitan tart	€. 6.00