



**L'Antica Osteria d'la Scia
è lieta di proporVi le sue pietanze**

C.so della Repubblica, 11 - 27029 Vigevano (PV)

Tel. 0381-71625 - Cell. 339-8999775

www.osteriadellascua.com

Antipasti di mare

*Gamberi rossi di Mazara**

Ostriche

Scampi Porcupine*

Sformatino di patate con pomodoro e calamaro

*Tartare di gamberi**

Polpette di tonno con pomodoro

Insalata di mare

Zuppetta di pesce

Carosello di mare (il nostro crudo)*

Antipasti di terra

Sformatino di patate con crema di gorgonzola

Battuta di manzo

Antipasto dei Nebrodi

(formaggi e salumi tipici)

**Questi prodotti vengono rigorosamente abbattuti al fine di poter consentire il consumo sia da cotto che da crudo*

Primi di mare

Pasta fagioli e cozze

Trocchi con nero di seppia

Pasta con le sarde

(finocchietto selvatico, pinoli, uva passa, sarde, mollica di pane tostata)

La Gricia di Antonio

(scialatielli, crema di cipolle, gamberi, pecorino, pepe)*

Trocchi con bottarga di muggine e vongole veraci

Scialatielli alla liparota

(sugo di pesce e pomodoro)

Primi di terra

Pasta “Cà muddica”

(olio, aglio, prezzemolo, peperoncino, alici salate, mollica di pane tostata)

Pasta e fagioli

Paccheri con sugo ignorante

(salsiccia con finocchietto e carne a pezzi)

**Questi prodotti vengono rigorosamente abbattuti al fine di poter consentire il consumo sia da cotto che da crudo*

Secondi di mare

Totani alla messinese

Calamari alla piastra

Filetto di branzino in crosta di patate

Baccalà alla ghiotta

(in umido, con patate, sedano, capperi, cipolla e olive verdi)

Polpo arrosto al salmoriglio

Il fritto misto

Astice alla catalana (su prenotazione)

Secondi di carne

Tagliata di manzo

Contorni

Insalate

Patatine fritte

Caponata di verdure

**Questi prodotti vengono rigorosamente abbattuti al fine di poter consentire il consumo sia da cotto che da crudo*