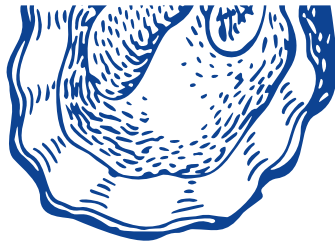


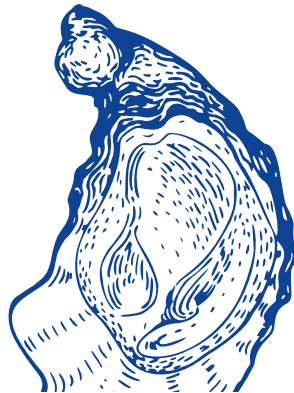
Menu



Ostriche



Italia



Maestrone cal. 3
Golfo di Olbia, Sardegna

Ormai un classico dell'ostricoltura sarda, in particolare del Golfo di Olbia, dove le tradizionali sacche galleggianti permettono una lavorazione che consente alle ostriche di ottenere una conchiglia ben madreperlata con un frutto ricco, vegetale e persistente.

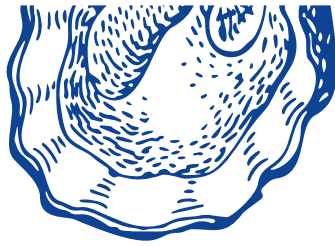
€ 4,50

Mater cal. 3
Golfo di Olbia, Sardegna

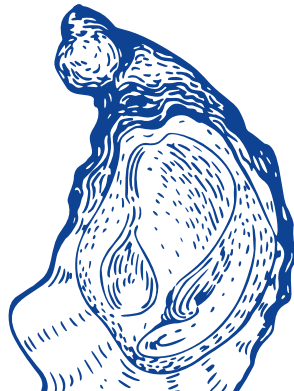
L'ostrica è posizionata nel golfo di Olbia, in ceste a filo d'acqua che sfruttano l'increspatura delle onde per levigare e plasmare una conchiglia di uno spessore e olidità disarmante.

Al gusto è cremosa, aromatica, con una persistenza di frutta a guscio fresca.

€ 5,50



Italia



San Teodoro cal. 3
Laguna di San Teodoro, Sardegna

La prima vera produzione italiana. Un mito assoluto dell'ostricoltura tricolore.

La conchiglia è dura, resistente, la forma è omogenea a goccia e dentellata,
la madreperla è bianca e uniforme.

Le carni risultano molto abbondanti, croccanti, iodate ma la dolcezza risulterà poi avvolgente, con una persistenza vegetale e note di frutta secca e a guscio.

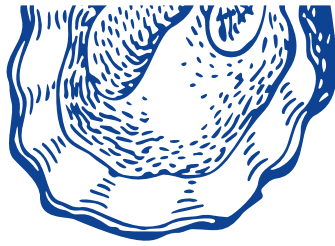
Complessa e gradevole allo stesso tempo.

€ 6,00

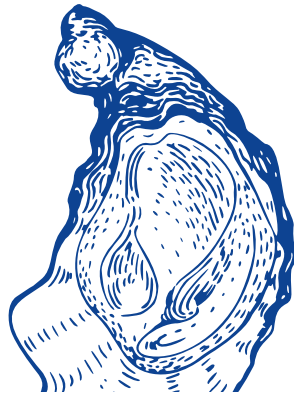
La Perla del Delta cal. 3
Sacca degli Scardovari, Veneto

È il perfetto connubio tra il savoir-faire francese e l'unicità della laguna di Scardovari, patrimonio Unesco e riserva della biosfera. Le ostriche sono incollate una ad una a mano sulle corde, un argano le innalza riproducendo di fatto l'effetto delle maree atlantiche sulle ostriche. La conchiglia è levigata, bianca, spessa e dura, la madreperla interna che rasenta la perfezione. Al palato risulta dalle carni abbondanti, iodata, croccante. Lo iodio lascia posto al dolce sempre più prevalente con una persistenza vegetale lunga e complessa.

€ 7,00



Francia



Spéciale Pleiade Poget cal. 3
Marennnes Oleron, Poitou-Charente

È sicuramente una delle ostriche più rinomate di Francia, già plurimedagliata a Parigi. La conchiglia si presenta spessissima, dura, madreperlata omogeneamente. È un'ostrica che fa dell'equilibrio il suo punto di forza. In bocca è croccante e compatta, con un equilibrio di sapidità, persistenza aromatica vegetale e dolcezza non invadente.

€ 4,50

Spéciale Tarbouriech cal. 3
Marseillan (Laguna di Thau), Languedoc-Roussillon

La Spéciale Tarbouriech è il grand cru del mediterraneo, la sua massima espressione. Florent Tarbouriech alleva questo prodotto in un modo assolutamente innovativo ed eco-compatibile. Infatti le ostriche sono incollate una ad una a mano sulle corde che sono collegate a un argano che le innalza riproducendo di fatto l'effetto delle maree atlantiche.

La frequenza degli innalzamenti, stabilita grazie a timer a pannelli fotovoltaici, permette di gestire la crescita del prodotto; infatti maggiore è la frequenza e più lungo sarà il periodo di crescita. Otteniamo così una conchiglia levigata e priva di parassiti, bianca, incredibilmente spessa e dura, con una madreperla interna che rasenta la perfezione. Al palato risultano carni abbondanti e un sapore iodato, croccante. Lo iodio lascia posto al dolce sempre più prevalente con una persistenza vegetale lunga e complessa e dalle note di sottobosco.

€ 6,00

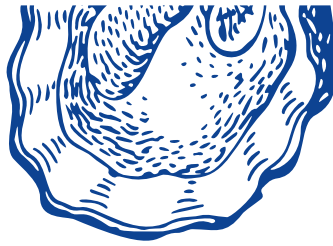
Royale David Hervé cal. 3
Marennnes Oleron, Poitou-Charente

È considerata la Rolls Royce delle ostriche. Viene allevata per 4 anni in mare, nei migliori luoghi per lo sviluppo di un prodotto di qualità incredibile. Gli ultimi 18 mesi li passa ad 1 esemplare per mq.

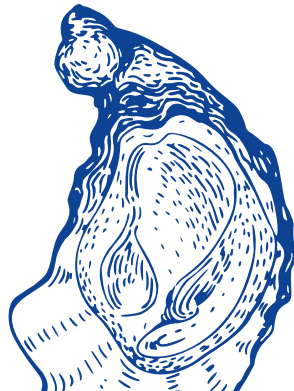
La conchiglia è estrema, dura, compatta, concava, arrotondata, madreperlata all'interno in maniera omogenea.

A palato è molto persistente con sentori vegetali e spiccatamente nocciolata.

€ 6,00



Irlanda



Ostra Regal
Bannow bay - Dundrum bay

Nasce per essere un prodotto di eccellenza. L'ostrica viene allevata su tavole in poche, metodo che possiamo definire classico. La conchiglia ha una forma a goccia ed è molto solida e madreperlata, caratteristica delle grandi ostriche. Al palato è contrastante, iodato e dolcezza si fondono continuamente.

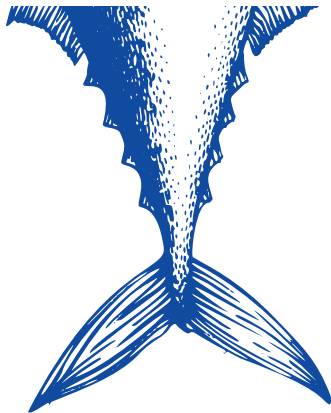
€ 4,50

Ostra Regal Sèlection Or
Bannow bay

Rappresenta l'eccellenza dell'eccellenza. È la selezione delle più belle Ostra Regal, con indice di carnosità più elevato, minimo al 18%. Una pepita d'oro. La conchiglia prende le sembianze di una goccia d'acqua e grazie al tempo e alle acque fredde d'Irlanda, si irrobustisce e la sua madreperla diventa spessa, bianchissima. Il gusto è fortemente zuccherato e la consistenza è cremosa. La sua persistenza minerale al palato prolunga il piacere e la rende ideale per abbinamenti insoliti.

L'oro alimentare applicato certifica il grande valore di questo prodotto.

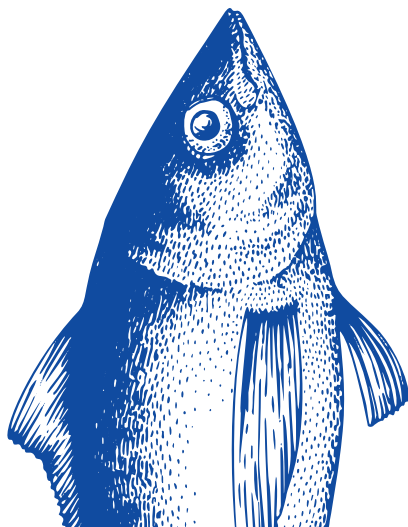
€ 7,00



* Si avvisa la gentile clientela di informare il personale in merito a possibili allergie o intolleranze alimentari, come previsto dal regolamento 1169/2011

**prodotto congelato o abbattuto all'origine

Coperto € 4,00
Acqua € 3,50



Crudi

Serviti come tartare o sashimi

Tonno rosso del Mediterraneo (120 gr)

4 *

€ 18,00

Salmones norvegeses Eide (120 gr)

4 *

€ 18,00

Ricciola giapponese (120 gr)

4 *

€ 18,00

Capesante del Maine (120 gr)

4 *

€ 18,00

Gambero rosso del Mediterraneo (100 gr)

2 4 *

€ 36,00

Scampo (100 gr)

2 4 *

€ 40,00

Misto di Tartare (200 gr)

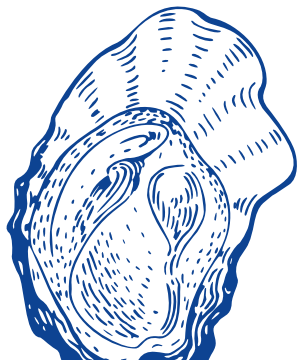
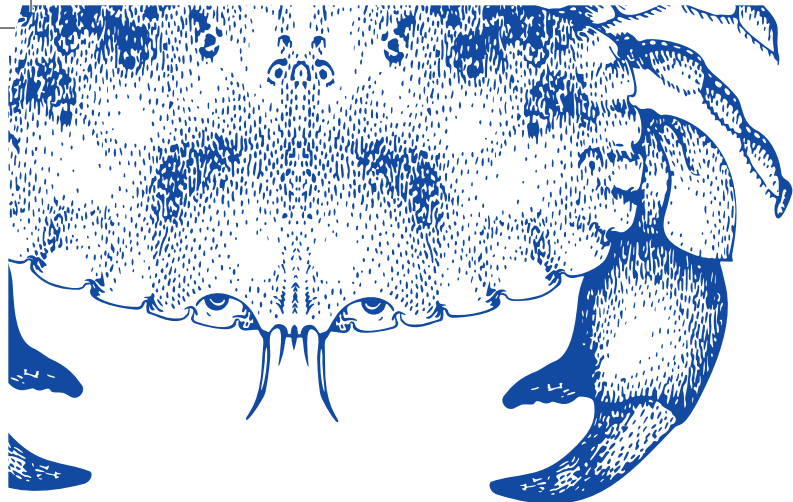
2 4 14 *

€ 30,00

Sashimi misto (250 gr)

2 4 14 *

€ 35,00



Plateaux

Serviti con vinaigrette e maionese home made

Plateau Grand Marée

4 ostriche, 5 bulots, 4 gamberi rosa cotti, frutti di mare

2 3 4 14*

€ 37,00

Plateau Italian style

2 ostriche, 2 scampi **, 2 gamberi **, frutti di mare

2 3 4 14*

€ 40,00

Plateau Cruditè

tartare: gamberi rossi **, ricciola

sashimi: tonno, salmone **, capesante **, tagliatelle di seppie, 4 ostriche

2 3 4 14*

€ 75,00

Plateau Royal

(su prenotazione)

8 ostriche, 2 capesante **, 6 bulots, 4 gamberi rosa cotti

2 chele granciporro, 1 astice, frutti mare

2 3 4 14*

€ 100,00

Plateau Imperial

(su prenotazione)

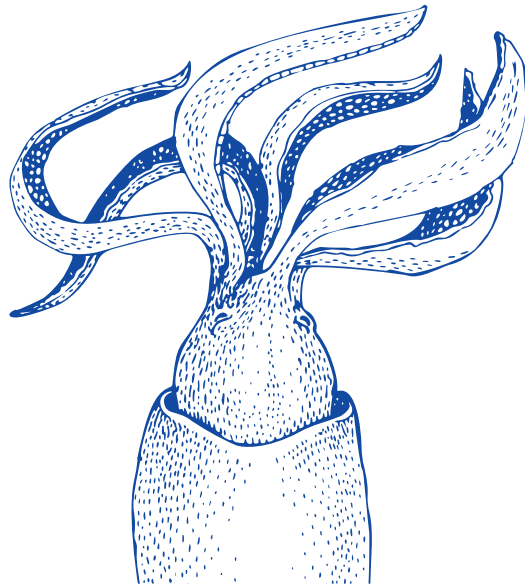
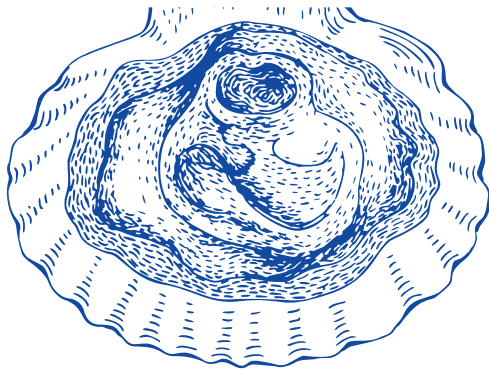
8 ostriche, 2 capesante **, 6 bulots

2 gamberi rosa cotti, 2 gamberi rossi **, 2 scampi

2 chele di granciporro, 1 astice, 1 zampa kingcrab **, frutti di mare

2 3 4 14*

€ 130,00



Molluschi

Ostrica alla milanese

salsa salmoriglio, maionese d'ostrica

1 3 14 *

€ 15,00

Panino fritto

seppia e cardo gobbo

1 2 4 7 9 14 *

€ 17,00

Polpo e funghi cardoncelli in tempura

maionese alla 'nduja

1 3 4 14 *

€ 20,00

Pasta alla Chitarra

cozze alla brace

1 3 4 14 *

€ 22,00

Pappardelle alle castagne

ragù di garusoli, porro

1 3 14 *

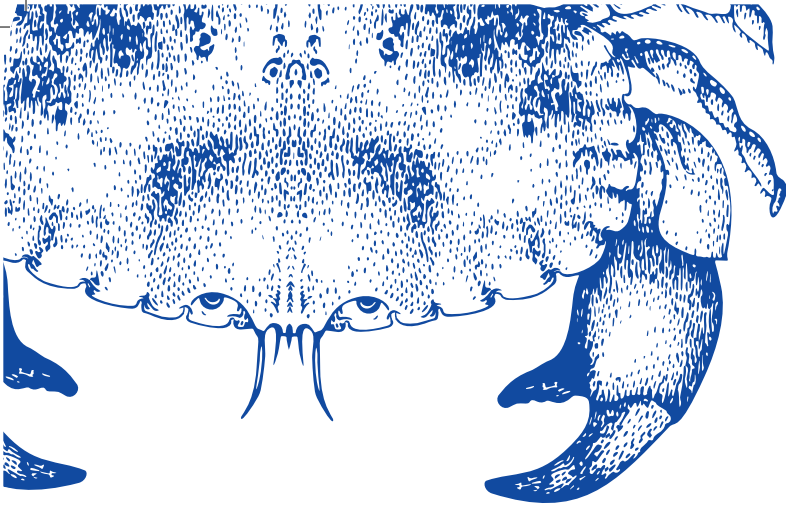
€ 22,00

Spaghetto Benedetto Cavalieri

vongole alla brace

1 14 *

€ 26,00



Crostacei

Tiradito di Scampi **

peperoncino giallo, frutto della passione

1 2 1 1 *

€ 23,00

Risone in zuppa di pesce e crostacei

1 2 4 7 9 14 *

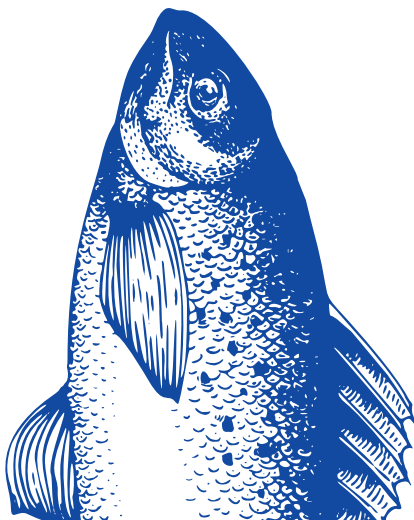
€ 25,00

Cappelletti

ripieno di aringa affumicata,
consommè di astice

1 2 4 7 *

€ 28,00



Pesce bianco

Ceviche di ricciola giapponese

mais e patata dolce

4 7 9 *

€ 17,00

Anguilla alla pechinese

cime di rapa e pompelmo Siciliano

1 4 1 1 *

€ 18,00

Fegato di rana pescatrice

scarola alla brace, ricotta di bufala al forno e bottarga

4 7 *

€ 18,00

Saltimbocca di ventresca di ricciola

jamon Iberico, cicoria selvatica, salvia

4 *

€ 20,00

Ombrina

crema di pastinaca, funghi e acqua di parmigiano

4 7 *

€ 28,00

Morone

topinambur, crema al limone

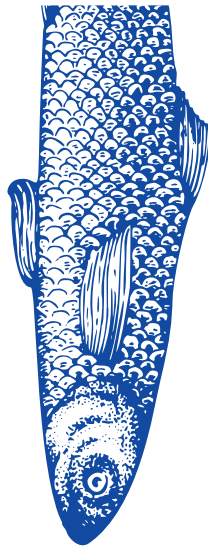
1 4 7 9 *

€ 28,00

Sogliola alla brace

4 *

€ 120,00 al kg



Pesce azzurro

Pane multi cereali, burro doppia panna e acciughe selezione "Catalina"

1 4 7 8 1 1 *

Classiche (4 pz.) € 12,00 | *Affumicate* (4 pz.) € 14,00 | *Riserva* (4 pz.) € 18,00

Sarde alla brace

finocchietto, pinoli e colatura di alici

1 4 8 *

€ 15,00

Tonno rosso marinato al gin

lardo di Patanegra, pan brioche

1 3 4 7 *

€ 17,00

