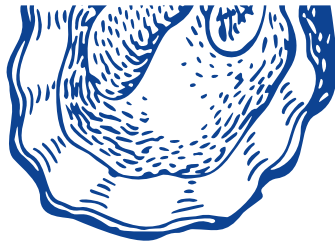


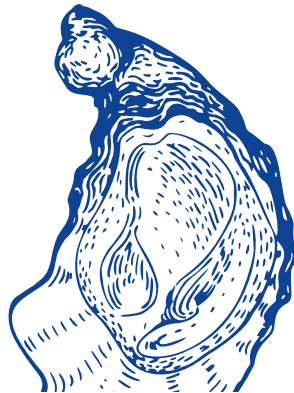
Menu



Ostriche



Italia



Maestrale cal. 3
Golfo di Olbia, Sardegna

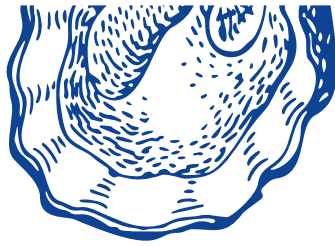
Ormai un classico dell'ostricoltura sarda, in particolare del Golfo di Olbia, dove le tradizionali sacche galleggianti permettono una lavorazione che consente alle ostriche di ottenere una conchiglia ben madreperlata con un frutto ricco, vegetale e persistente.

€ 5,00

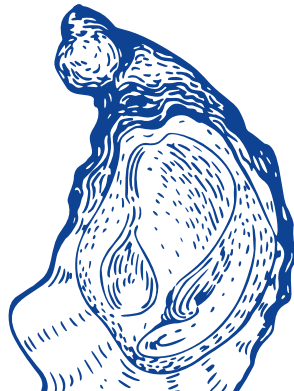
La Perla del Delta cal. 3
Sacca degli Scardovari, Veneto

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
Marennes 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

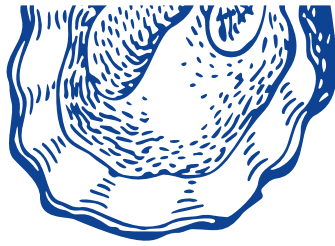
Royale David Hervé cal. 3
Marennes Oleron, Poitou-Charente

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.

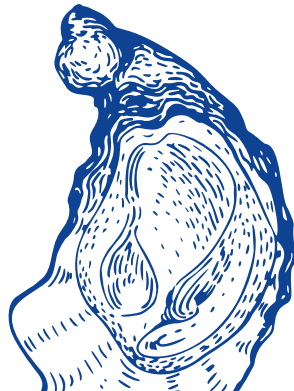
La conchiglia è estrema, dura, compatta, concava, arrotondata, madreperlata all'interno in maniera omogenea.

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

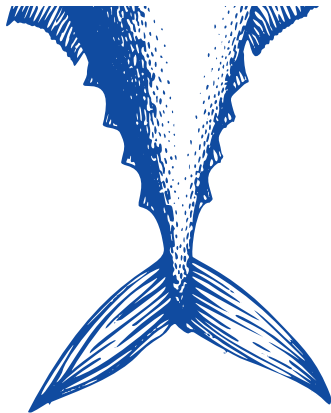
Ostra Regal Sèlection Or
Bannow bay

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



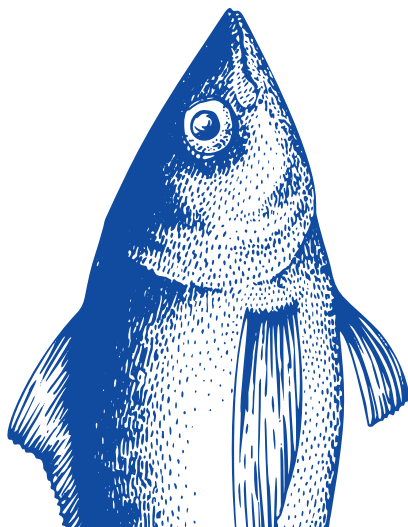
* Si chiede alla gentile clientela di informare il personale della presenza di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

** Prodotto congelato o abbattuto all'origine

*** Coperto € 4,00

*** Il coperto comprende un cestino di pane ogni due persone.
Il pane che serviamo è prodotto dal panificio artigianale Le Polveri.
Cestino di pane extra € 3,00

Acqua € 3,50



Crudi

Serviti come tartare o sashimi

Tonno rosso del Mediterraneo (120 gr)

4 *

€ 18,00

Salmone norvegese Eide (120 gr)

4 *

€ 18,00

Ricciola giapponese (120 gr)

4 *

€ 18,00

Capesante del Maine (120 gr)

4 *

€ 22,00

Gambero rosso del Mediterraneo (100 gr)

2 4 *

€ 36,00

Scampo (100 gr)

2 4 *

€ 40,00

Misto di Tartare (200 gr)

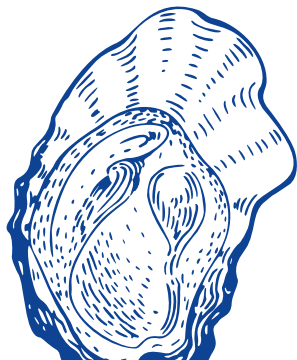
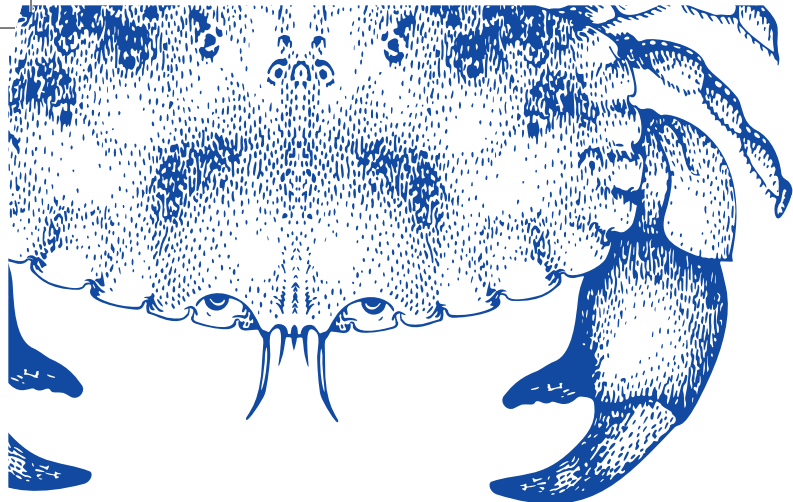
2 4 14 *

€ 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 Crudité

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*

€ 120,00

Plateau Imperial

(su prenotazione)

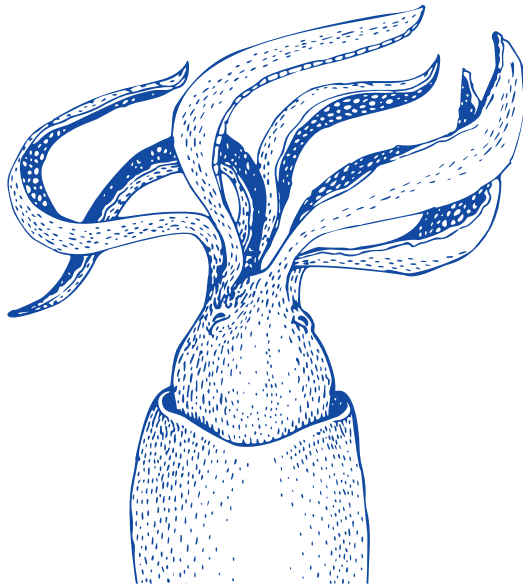
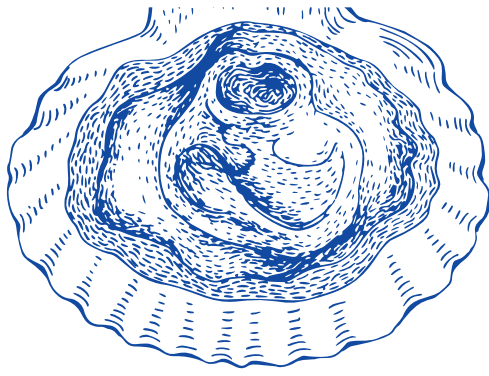
8 ostriche, 2 capesante **, 6 bulots

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*

€ 160,00



Molluschi

Ostrica alla milanese

salsa salmoriglio, maionese d'ostrica

1 3 14 *

€ 16,00

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

Spaghetto Benedetto Cavaliere

vongole alla brace

1 14 *

€ 26,00

Cappelletti

ripieno di aringa affumicata, ragù garusoli

1 3 4 7 9 14 *

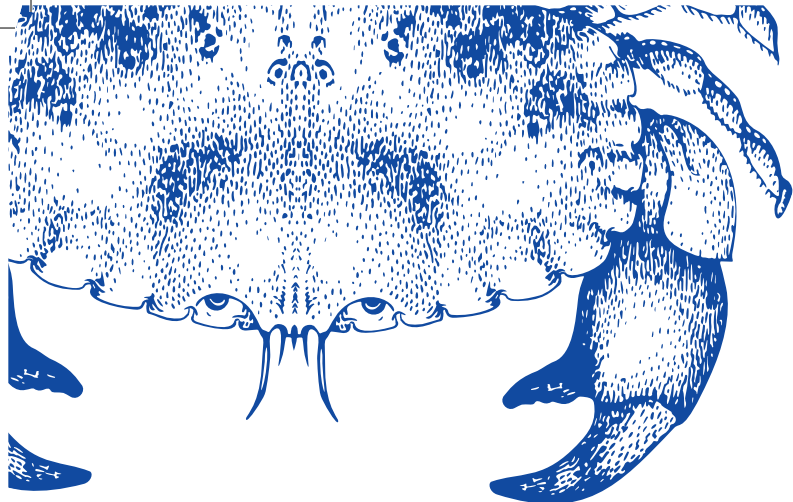
€ 26,00

Calamaro alla brace

radicchio tardivo trevigiano, crema di acqua cotta e polvere di lampone

2 4 7 9 14 *

€ 28,00



Crostacei

Tiradito di Scampi **

peperoncino giallo, frutto della passione

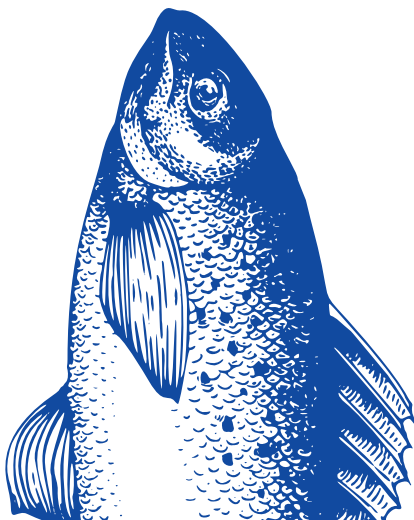
1211*

€ 23,00

Risone in zuppa di pesce e crostacei

1247914*

€ 25,00



Pesce bianco

Ceviche di ricciola giapponese

mais e patata dolce

479*

€ 17,00

Anguilla alla pechinese

cime di rapa e pompelmo Siciliano

1411*

€ 18,00

Fegato di rana pescatrice

scarola alla brace, ricotta di bufala al forno e bottarga

47*

€ 18,00

Saltimbocca di ventresca di ricciola

jamon Iberico, cicoria selvatica, salvia

4*

€ 20,00

Ombrina

sponsale alla brace, salsa verde alla salicornia e oliva infornata

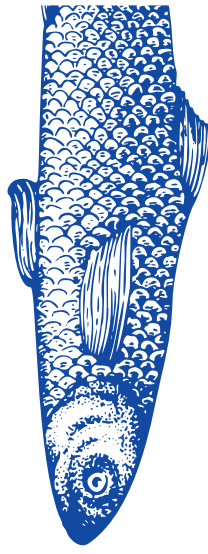
1347*

€ 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.) € **14,00** | *Affumicate* (4 pz.) € **16,00** | *Riserva* (4 pz.) € **18,00**

Sarde alla brace

finocchietto, pinoli e colatura di alici

4 8 *

€ **15,00**

Panino fritto

alice marinata, maionese di cipolla in agrodolce e misticanza

1 3 4 7 1 0 *

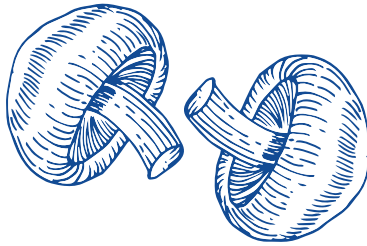
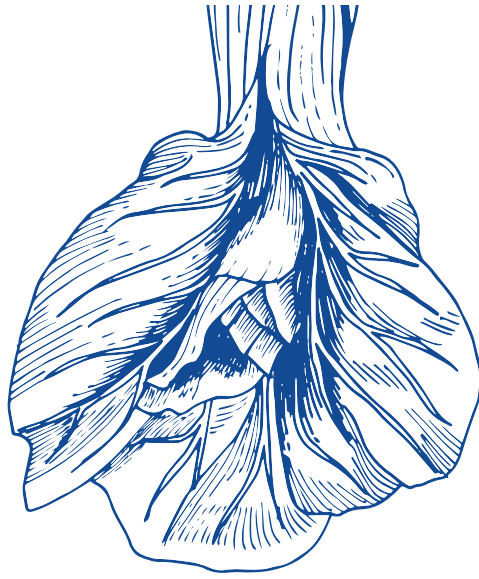
€ **16,00**

Tonno rosso marinato al gin

lardo di Patanegra, pan brioche

1 3 4 7 *

€ **17,00**



Vegetali alla brace

Patate rosse
€ 6,00

Cicoria Selvatica
aglio e peperoncino
€ 10,00

Funghi cardoncelli
salmoriglio
€ 12,00

Cardo gobbo di Nizza Monferrato
bagnacauda
7*
€ 12,00

