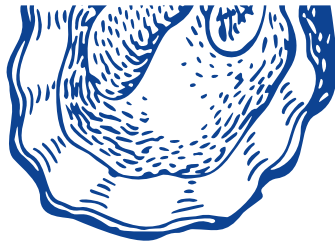


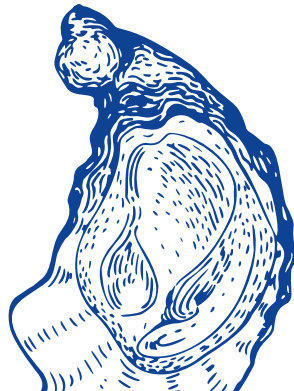
## *Menu*



*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.

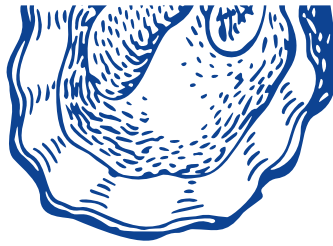
**€ 4,50**

***Mater cal. 3***  
***Golfo di Olbia, Sardegna***

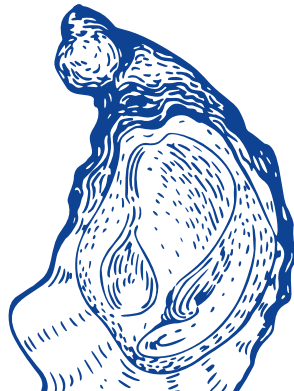
L'ostrica è posizionata nel golfo di Olbia, in ceste a filo d'acqua che sfruttano l'increspatura delle onde per levigare e plasmare una conchiglia di uno spessore e olidità disarmante.

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.

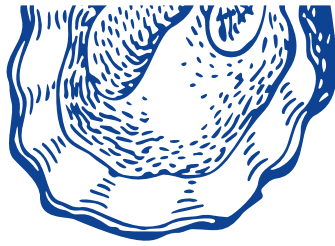
Complessa e gradevole allo stesso tempo.

**€ 6,00**

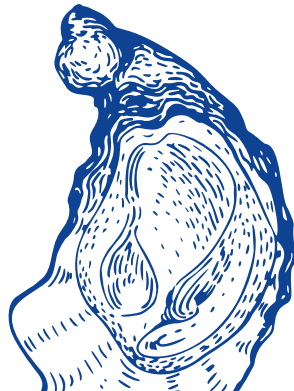
*La Perla del Delta cal. 3*  
*Sacca degli Scardovari, Veneto*

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**

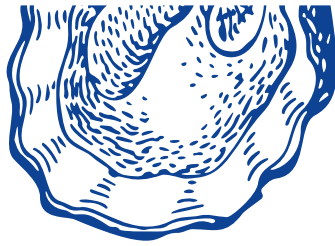
***Royale David Hervé cal. 3***  
***Marennnes Oleron, Poitou-Charente***

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.

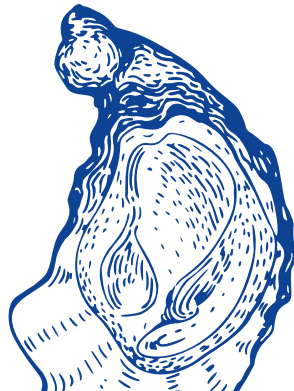
La conchiglia è estrema, dura, compatta, concava, arrotondata, madreperlata all'interno in maniera omogenea.

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.

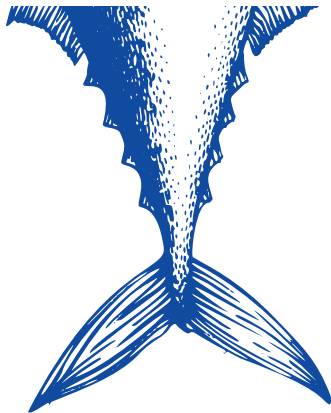
**€ 4,50**

***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.

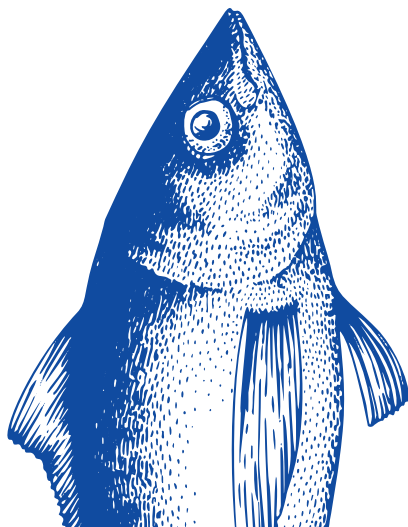
**€ 7,00**



\* 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 € 3,00



# *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 \*

**€ 18,00**

Gambero rosso del Mediterraneo (100 gr)

2 4 \*

**€ 36,00**

Scampo (100 gr)

2 4 \*

**€ 40,00**

Misto di Tartare (200 gr)

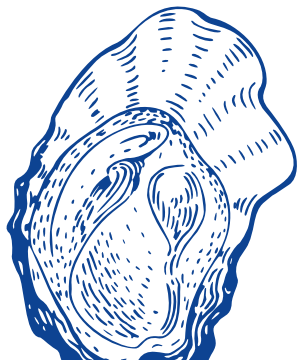
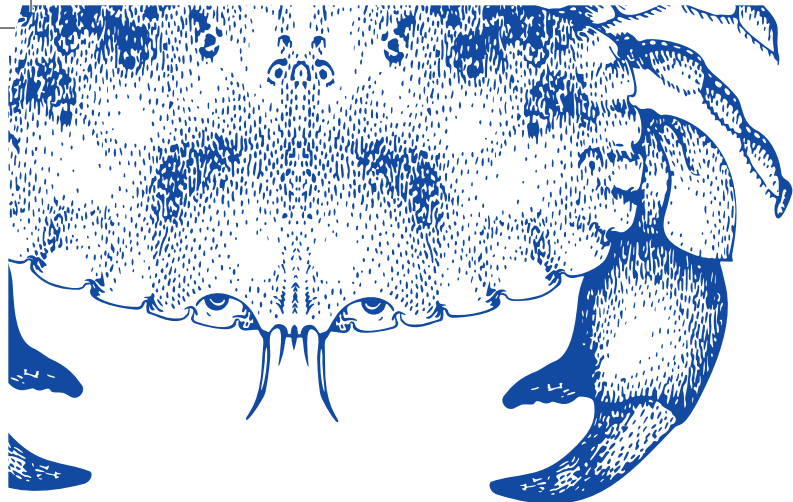
2 4 14 \*

**€ 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\*

**€ 70,00**

## **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)*

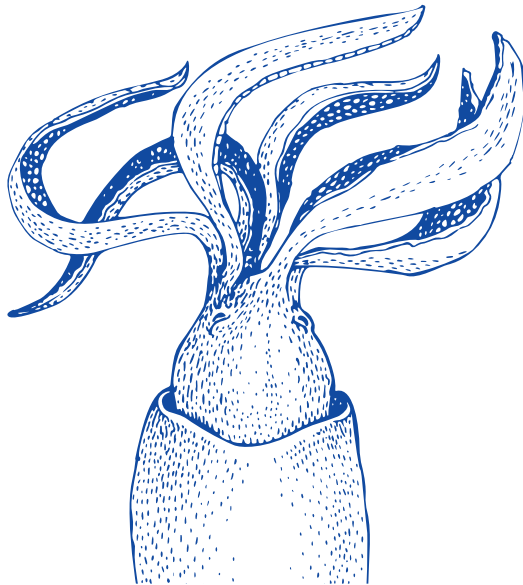
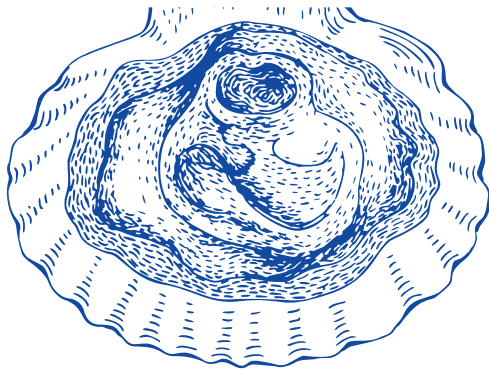
8 ostriche, 2 capesante \*\*, 6 bulots

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**

### **Cozze di Bouchot alla brace**

crema al limone e pepe

4 14 \*

**€ 16,00**

### **Terrina di testa di ricciola e seppia**

pesca, pepe nero, salsa verde di salicornia

1 4 14 \*

**€ 16,00**

### **Polpo in tempura**

crema di finferli, finferli in tempura, olio all'alloro

1 14 \*

**€ 20,00**

### **Pasta alla Chitarra**

cozze Buchot alla brace

1 3 4 14 \*

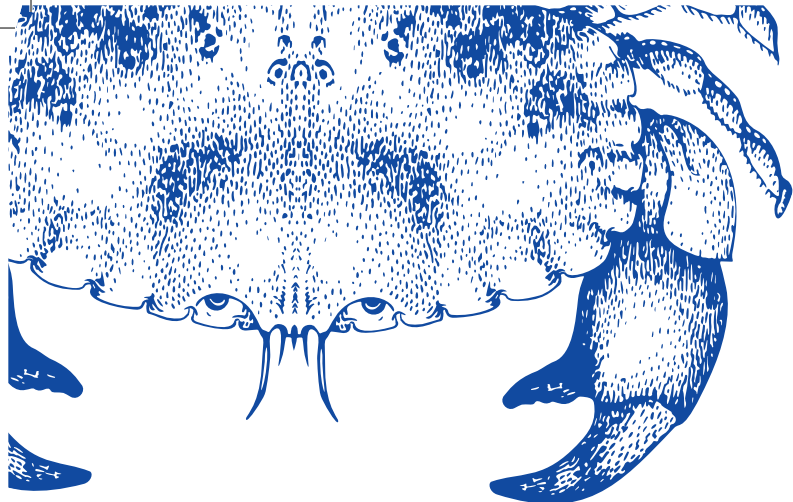
**€ 22,00**

### **Spaghetto Benedetto Cavalieri**

vongole alla brace

1 14 \*

**€ 26,00**



## *Crostacei*

### **Maritozzo all'Astice Blu**

maionese all'albicocca fermentata, panna acida

1 2 3 4 7 \*

**€ 17,00**

### **Plin**

ricotta di bufala, granchio blu, fondo di pollo e granseola

1 2 3 4 7 \*

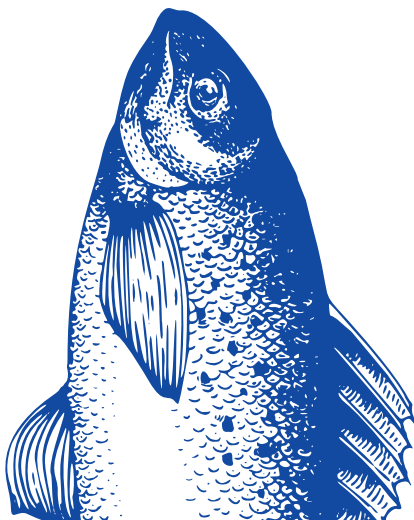
**€ 22,00**

### **Tiradito di Scampi \*\***

peperoncino giallo, frutto della passione

1 2 11 \*

**€ 23,00**



# *Pesce bianco*

## **Ceviche di ricciola giapponese**

mais e patata dolce

479\*

**€ 17,00**

## **Kebab di Anguilla alla brace**

tzatziki

14711\*

**€ 18,00**

## **Saltimbocca di ventresca di ricciola**

jamon Iberico, cicoria selvatica, salvia

4\*

**€ 20,00**

## **Gnocco**

anemone, lardo di ombrina, aria al vino bianco, foglia d'ostrica

1347\*

**€ 25,00**

## **Pesce Castagna**

foglie di fico, cipolle di Castrofilippo e mandorle

479\*

**€ 28,00**

## **Triglia di scoglio**

peperoncino verde di fiume, peperone cornetto rosso, salsa bernese

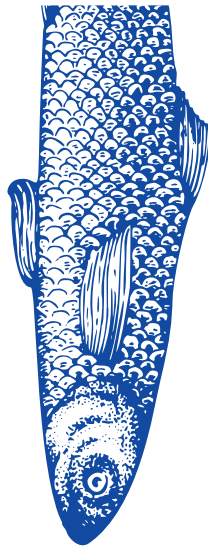
34\*

**€ 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**

### **Sgombro alla brace**

marinato alla melassa, salsa remoulade allo yogurt

4 9 \*

**€ 18,00**

