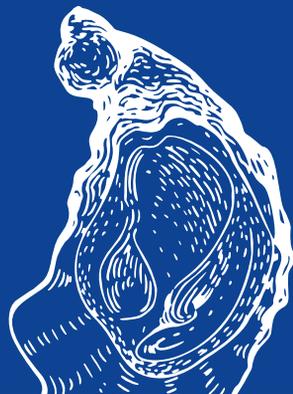
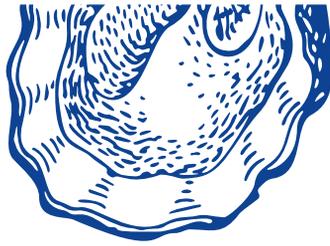


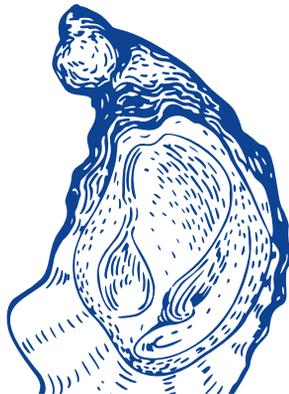
# *Menu*



*Ostriche*



*Italia*



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

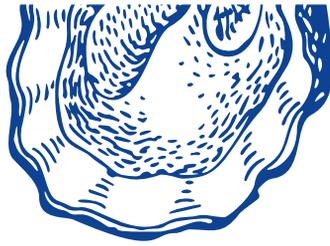
Ormai un classico dell'ostricoltura sarda, in particolare del Golfo di Olbia, dove le tradizionali sacche galleggianti permettono una lavorazione che consente alle ostriche di ottenere una conchiglia ben madreperlata con un frutto ricco, vegetale e persistente.

**€ 5,00**

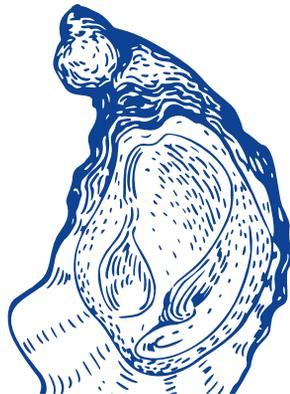
***La Perla del Delta cal. 3***  
***Sacca degli Scardovari, Veneto***

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**

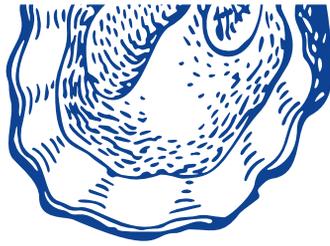
*Royale David Hervé cal. 3*  
*Marennes Oleron, Poitou-Charente*

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.

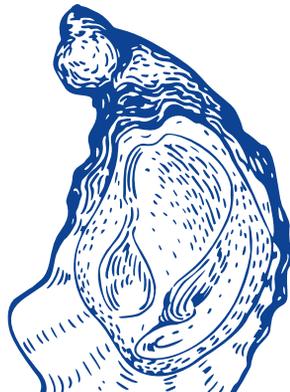
La conchiglia è estrema, dura, compatta, concava, arrotondata, madreperlata all'interno in maniera omogenea.

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**

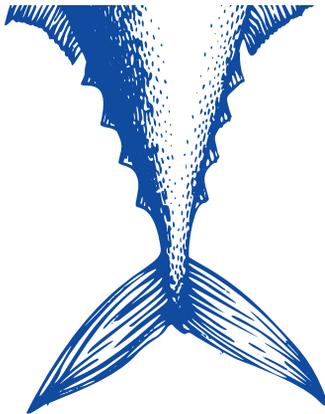
*Ostra Regal Sèlection Or*  
*Bannow bay*

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**



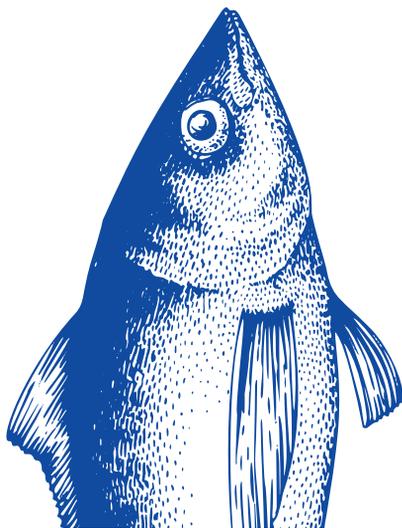
\* Si chiede alla gentile clientela di informare il personale della presenza di eventuali allergie o intolleranze alimentari.  
Data la tipologia di attività e gli spazi a disposizione della cucina, non si escludono contaminazioni crociate tra tutti gli allergeni.

\*\* 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)

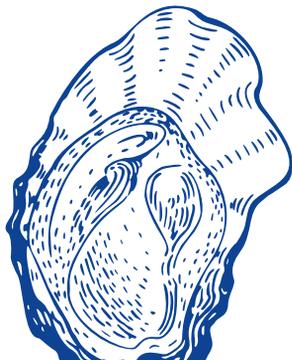
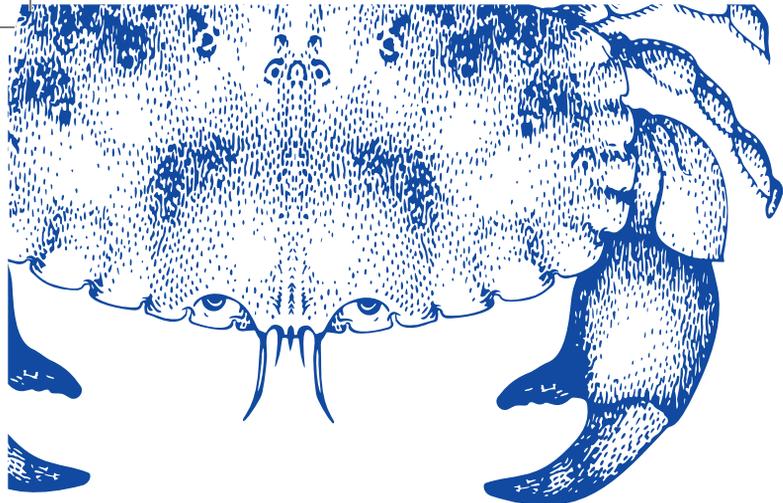
2 4 14 \*

**€ 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 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\*

**€ 120,00**

## **Plateau Imperial**

*(su prenotazione)*

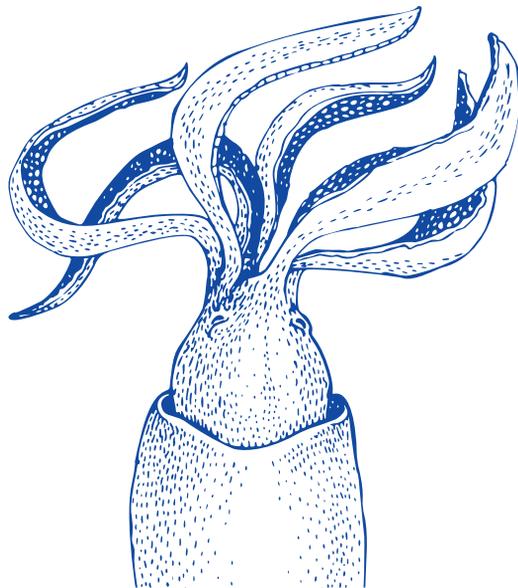
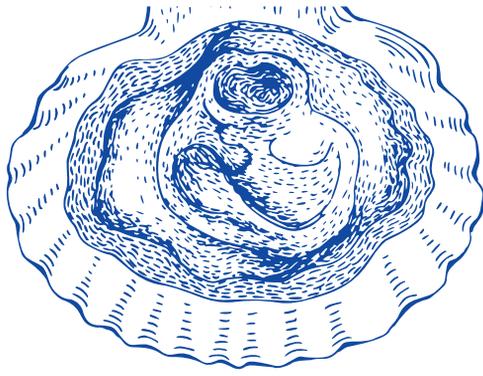
8 ostriche, 2 capesante \*\*, 6 bulots

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*

## *Starter*

### **Ostrica alla milanese**

salsa salmoriglio, maionese d'ostrica

1 3 14 \*

€ 16,00

### **Seppia alla brace**

flan di pisellini, oliva infornata e salsa di seppia

3 7 9 14 \*

€ 20,00

### **Polpo alla brace**

mole di mandorle e peperone crusco, peperone rosso e nduja

2 4 7 8 9 14 \*

€ 20,00

## *Main*

### **Pasta alla Chitarra**

cozze alla brace

1 3 4 14 \*

€ 22,00

### **Spaghetto Benedetto Cavaliere**

vongole alla brace

1 14 \*

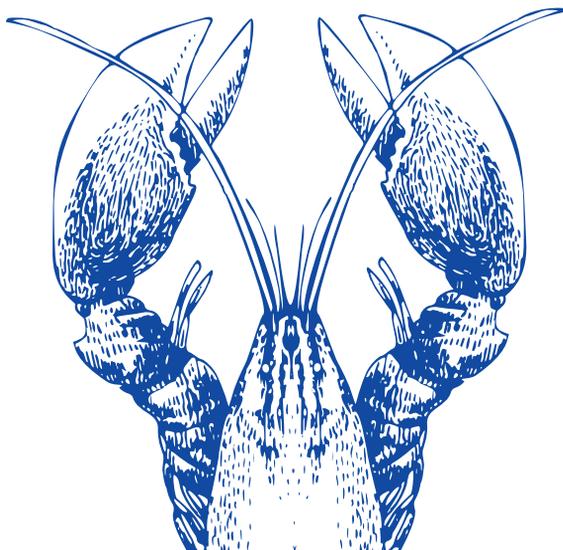
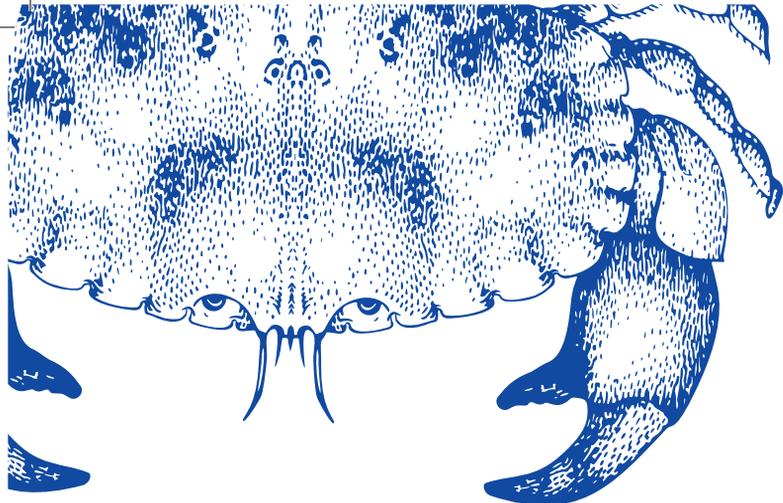
€ 26,00

### **Corsetto**

calamaretto Spillo, pesto al basilico ligure

1 3 7 14 \*

€ 26,00



# *Crostacei*

## *Starter*

### **Mazzancolle gratinate**

crema di barbabietola gialla, caprino e rucola

1 2 7 \*

**€ 20,00**

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

maionese di albicocche fermentate e erba cipollina

1 2 3 7 8 \*

**€ 20,00**

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

peperoncino giallo, frutto della passione

2 1 1 \*

**€ 23,00**

## *Main*

### **Risone mantecato**

zuppa di pesce e crostacei, crudo di mare

1 2 4 7 9 14 \*

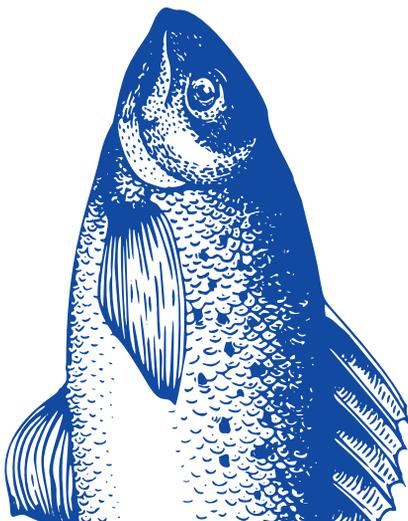
**€ 25,00**

### **Gnocchi di patate**

fondo di granchio blu, king crab alla brace

1 2 3 4 7 9 \*

**€ 28,00**



# *Pesce bianco*

## *Starter*

### **Ceviche di ricciola giapponese**

mais e patata dolce

479\*

**€ 17,00**

### **Frittella di Rossetti**

misticanza di stagione, maionese al wasabi

137\*

**€ 18,00**

## *Main*

### **Pescato del giorno**

salsa al levistico, gel di limone salato, spinacino e crescenza

47\*

**€ 28,00**

### **Sogliola alla brace**

4\*

**€ 120,00 al kg**



# *Pesce azzurro*

## *Starter*

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

147811\*

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

### **Sarde alla brace**

finocchietto, pinoli e colatura di alici

48\*

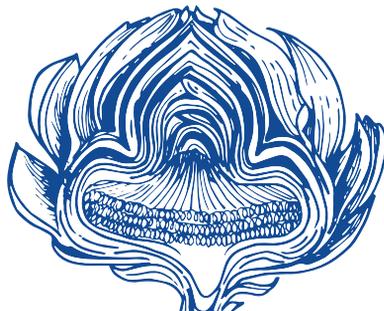
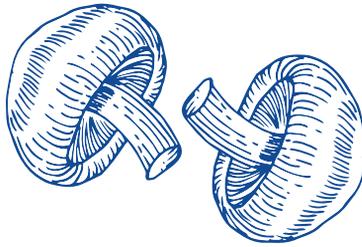
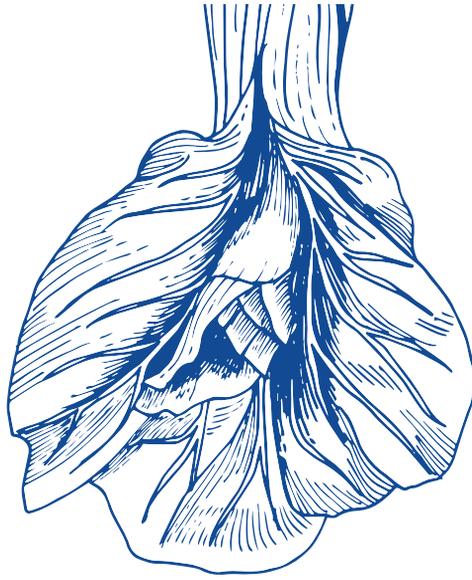
**€ 15,00**

### **Tonno rosso marinato al gin**

lardo di Patanegra, pan brioche

1347\*

**€ 17,00**



## *Vegetali alla brace*

**Patate rosse**  
**€ 6,00**

**Lattuga alla romana**  
chimichurri  
4\*  
**€ 8,00**

**Zucchine in fiore**  
salsa in scapece  
1\*  
**€ 10,00**

**Cicoria Selvatica**  
aglio e peperoncino  
**€ 10,00**

