

Menu

Ostriche

Maestrale | Golfo di Olbia, Sardegna | cal. 3

€ 5,00

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.

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

€ 7,00

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 l'effetto delle maree atlantiche sulle ostriche. La conchiglia è levigata e 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 lunga e complessa persistenza vegetale.

Spéciale Pleiade Poget, Marennes Oleron, Poitou-Charente | cal. 3

€ 4,50

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.

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

€ 6,00

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.

Ostra Regal | Bannow bay - Dundrum bay | cal. 3

€ 4,50

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.

Ostra Regal Sélection Or | Bannow bay | cal. 3

€ 7,00

È la selezione delle più belle Ostra Regal, con indice di carnosità più elevato, minimo al 18%. 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.

Crudi

Serviti come tartare o sashimi

Tonno rosso del Mediterraneo (120 gr)

4 *

€ 18,00

Salmone Scozia (120 gr)

4 *

€ 18,00

Ricciola giapponese (120 gr)

4 *

€ 18,00

Capasanta ** (120 gr)

4 *

€ 22,00

Gambero rosso e gambero gobbetto ** del Mediterraneo (80 gr)

2 4 *

€ 30,00

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 e gobbetti **, 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

in Condivisione

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

Tonno rosso marinato al gin

lardo di Patanegra, pan brioche

1 3 4 7 *

€ 17,00

Maritozzo all'Astice Blu

maionese di albicocche fermentate e erba cipollina

1 2 3 7 8 *

€ 20,00

Antipasti

Sarde alla brace

finocchietto, pinoli e colatura di alici

4 8 *

€ 15,00

Ostrica alla milanese

salsa salmoriglio, maionese d'ostrica

1 3 14 *

€ 16,00

Ceviche di zucca alla brace

gambero gobbetto **

2 4 9 *

€ 19,00

Polpo alla brace

mole di mandorle e peperone crusco, peperone rosso e nduja

2 4 7 8 9 14 *

€ 20,00

Calamario **

Spuma di patate, salsa Xo

1 2 4 6 7 14 *

€ 20,00

Tiradito di scampi **

peperoncino giallo, frutto della passione

2 11 *

€ 23,00

Primi

Pasta alla chitarra

cozze alla brace

1 3 4 14 *

€ 22,00

Risone mantecato

zuppa di pesce e crostacei, crudo di mare

1 2 4 7 9 14 *

€ 25,00

Tagliolino verde al cavolo nero

triglia di scoglio

1 3 4 7 9 *

€ 25,00

Spaghetto Benedetto Cavalieri

vongole alla brace

1 14 *

€ 26,00

Gnocchi di patate

fondo di granchio blu, king crab alla brace

1 2 3 4 7 9 *

€ 28,00

Secondi

Ombrina alla brace

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

47 *

€ 28,00

Bocconcino di rana pescatrice

patate, pomodoro secco, capperi, olive infornate e salsa alla cacciatora

49 *

€ 28,00

Branzino alla brace

4 *

€ 100,00 al kg

Sogliola alla brace

4 *

€ 120,00 al kg

Vegetali alla brace

Patate rosse

€ 6,00

Lattuga alla romana

chimichurri

4 *

€ 8,00

Cicoria Selvatica

aglio e peperoncino

€ 10,00

* 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

