

*Menu*



# Ostriche

<b>Maestrale   Golfo di Olbia, Sardegna   cal. 3</b>	<b>€ 5,00</b>
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.	
<b>La Perla del Delta   Sacca degli Scardovari, Veneto   cal. 3</b>	<b>€ 7,00</b>
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.	
<b>Spéciale Pleiade Poget, Marennes Oleron, Poitou-Charente   cal. 3</b>	<b>€ 4,50</b>
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.	
<b>Royale David Hervé   Marennes Oleron, Poitou-Charente   cal. 3</b>	<b>€ 6,00</b>
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.	
<b>Ostra Regal   Bannow bay - Dundrum bay   cal. 3</b>	<b>€ 4,50</b>
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.	
<b>Ostra Regal Sèlection Or   Bannow bay   cal. 3</b>	<b>€ 7,00</b>
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

Salmone Scozia (120 gr)

4 \*

**€ 18,00**

Capasanta \*\* (120 gr)

4 \*

**€ 22,00**

Ricciola giapponese (120 gr)

4 \*

**€ 23,00**

Tonno rosso del Mediterraneo (120 gr)

4 \*

**€ 25,00**

Gambero rosso e gambero gobetto \*\* 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 (200 gr)

2 4 14 \*

**€ 36,00**



# *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 gobetti \*\*, ricciola giapponese

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

2 3 4 14 \*

**€ 75,00**



## *in Condivisione*

**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

**Tonno rosso marinato al gin**  
lardo di Patanegra, pan brioche

1347\*

**€ 17,00**

**Shokupan**  
anguilla alla brace, cime di rapa, crema al rafano, pompelmo

1467\*

**€ 20,00**



# *Antipasti*

## **Sarde alla brace**

finocchietto, pinoli e colatura di alici

4 8 \*

**€ 15,00**

## **Ceviche di zucca alla brace**

gambero gobetto \*\*

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**

## **Calamaro \*\***

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**

### **Spaghetti Benedetto Cavalieri**

vingole alla brace

1 14 \*

**€ 26,00**

### **Gnocchi di patate**

calamari cacciarioli, radicchio tardivo e melograno

1 3 4 7 9 10 14 \*

**€ 26,00**



## *Secondi*

### **Ombrina**

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

4 7 \*

**€ 28,00**

### **Rombo**

indivia belga, formaggio di pecora, salsa al vino rosso

4 7 9 \*

**€ 30,00**

### **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

