

OSTRICHEVINO

BAR À HUÎTRES ET COQUILLAGES

VIALE GOL DI LANA 5 MILANO - 02 58 100 259





Le nostre ostriche

<i>Fine de claire Fointaneau n.3 - Marenne (cad.)</i>	3,00€
<i>Spéciale de claire Gilles Massé n.2 - Marenne (cad.)</i>	3,50€
<i>Utah beach sélection - Normandie (cad.)</i>	3,50€
<i>Irlandese selvaggia Regal - Galway (cad.)</i>	3,50€

Le Plateau Royal

Il plateau si può comporre su misura secondo i vostri desideri



bulots (lumache di mare c.a. 100gr) €5,00



crevettes roses (gamberi medi al vapore)

LES VIVIERS D'OLERON

Routes des Huîtres - BP 26

17550 DOLUS D'OLERON Provenienza: Sud Ovest Francia

2,00€ cad.



crevettes grises (gamberi grigi al vapore c.a. 50gr)



KLAAS PUUL Provenienza: Nord Est Atlantico

4,00€



tourteau (granciporro al vapore il pezzo c.a. 500gr)

Provenienza: Irlanda

25,00 €



homard (astice al vapore il pezzo c.a. 500gr)

Provenienza: Nord Est Atlantico

35,00€



gamberi rossi di Mazara del Vallo

2,50€ cad. di 3 categoria
4,00€ cad. di 1 categoria



scampi



fresco mediterraneo

Provenienza: Nord Est Atlantico

3,00€ cad.



coquilles Saint Jacques (capesante)

Copromar

Provenienza: Nord Est Atlantico

4,00€ cad.

Le Specialità

Entrée

<i>Carpaccio di branzino e orata</i>	<i>15,00€</i>
<i>Carpaccio di salmone al naturale</i>	<i>15,00€</i>
<i>Tartare di tonno</i>	<i>15,00€</i>
<i>Misto crudo (tris di carpaccio con tartare di tonno)</i>	<i>20,00€</i>
<i>Polpo con patate</i>	<i>12,00€</i>
<i>Acciughe del Cantabrico Catalina</i>	<i>15,00€</i>
<i>Alici Impanate da friggere (pezzi n.6)</i>	<i>15,00€</i>
<i>Frittura mista di pesce da friggere (gamberetti, calamaretti, pesciolini, alici)</i>	<i>20,00€</i>

Plat principal

<i>Squaletto alla bretone con i pomodorini di Pachino, uvetta e vino bianco</i>	<i>15,00€</i>
<i>Gamberoni da fare alla Griglia (pezzi n.5)</i>	<i>15,00€</i>
<i>Plateau di formaggi francesi</i>	<i>15,00€</i>

I nostri prodotti sono soggetti a possibili variazioni ed assenze a seconda della provenienza e della qualità.
...e se il mercato non ce lo consentisse, saremo obbligati ad usare materie prime congelate a bordo o surgelate
Nel nostro ristorante il pesce fresco viene precedentemente sottoposto a congelamento secondo il regolamento europeo 853/2004

ASTICE ALLA CATALANA

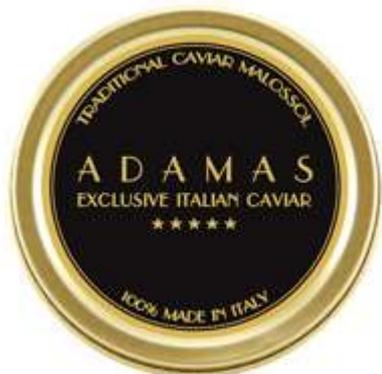


Tra le ricette sarde, l'astice alla catalana è sicuramente una tra le più semplici da preparare e tra le più gustose. Uno di quei tipici piatti che già dal nome, ricorda la travagliata storia della Sardegna.

Oggi, l'astice alla catalana è uno di quei piatti raffinati che danno il gusto alla tradizione di un popolo che, dal mare, ha tratto una delle primarie fonti di sostentamento.

La ricetta tradizionale di questo piatto della cultura culinaria sarda prevede pochi e semplici ingredienti. Il suo segreto risiede nella bontà delle "materie prime" impiegate per prepararlo.

€ 35,00



Caviale Black ADAMAS®

Caviale Black ADAMAS® è un caviale italiano fresco, ottenuto dallo storione *Acipenser Baerii*, lavorato con il metodo tradizionale "Malossol".

Il diametro dell'uovo è compreso tra 2,5 e 3 mm. Il colore del caviale è a matrice grigia, dal grigio perla al grigio canna di fucile. Il gusto è morbido, il sapore fine ed elegante di piacevole fragranza è accompagnato talvolta da una fresca nota aromatica finale.

ADAMAS EXCLUSIVE ITALIAN CAVIAR

ADAMAS® è l'esclusivo caviale italiano che rappresenta l'eccellenza nell'ambito del caviale d'allevamento 100% made in Italy. Il caviale ADAMAS® è un gioiello per i gourmet, puro e prezioso come un diamante.

Per arrivare alla produzione di un caviale realizzato dai migliori maestri salatori, utilizzando l'antico e tradizionale metodo di lavorazione Malossol (dal russo: poco salato), che garantisce la qualità più pura e pregiata. Una situazione in cui è possibile il controllo dell'intero ciclo produttivo, che si svolge nel totale rispetto dell'ecosistema naturale, grazie all'impiego di energia pulita prodotta da pannelli fotovoltaici e con una particolare attenzione alla qualità delle materie prime utilizzate.



10 grammi € 25,00



KING CRAB

(CHELE DI GRANCHIO REALE)



Vera e propria specialità tra gli antipasti in menu sono le gigantesche **chele di King Crab**, il granchio reale dell'Alaska, prelibato crostaceo raccolto soprattutto nella zona di Bristol Bay. Di colore rossastro, può raggiungere il peso di una decina di chilogrammi ed è caratterizzato da lunghissime chele che celano una polpa rosea e delicata. È considerato un prodotto pregiato perché pescarlo è molto pericoloso.

€ 30,00



I nostri Dolci

Tarte tatin

5,00€

Tortino di cioccolato

5,00€