

# OSTRICHEVINO

BAR À HUÎTRES ET COQUILLAGES

VIALE GOL DI LANA 5 MILANO - 02 58 100 259





## *Le nostre ostriche*

<i>Fine de claire Foïntaneau n.3 - Marenne (cad.)</i>	3,00€
<i>Spéciale de claire Gilles Massé n.2 - Marenne (cad.)</i>	3,50€
<i>Utah beach sélection - Normandia (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>	15,00€
<i>Carpaccio di salmone al naturale</i>	15,00€
<i>Tartare di tonno</i>	15,00€
<i>Misto crudo (tris di carpaccio con tartare di tonno)</i>	20,00€
<i>Polpo con patate</i>	12,00€
<i>Acciughe del Cantabrico Catalina</i>	15,00€
<i>Alici Impanate da friggere (pezzi n.6)</i>	15,00€
<i>Frittura mista di pesce da friggere (gamberetti, calamaretti, pesciolini, alici)</i>	20,00€

## Plat principal

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

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€