

OSTRICHEVINO®

BAR À HUÎTRES ET COQUILLAGES

VIALE GOL DI LANA 5 MILANO - 02 58 100 259





LE NOSTRE OSTRICHE

<i>Fine de claire Galon</i> ¹⁴	3,50€cad.
<i>Spéciale de claire Galon</i> ¹⁴	3,50€cad.
<i>Utah beach sélection</i> ¹⁴	3,50€cad.
<i>Irlandese selvaggia Regal</i> ¹⁴	3,50€cad.
<i>Spéciale Ecaillé d'argent David hervé</i> ¹⁴	4,50€cad.
<i>Spéciale Papin Poget</i> ¹⁴	4,00€cad.
<i>Cristalda La Perla bianca del Gargano</i> ¹⁴	4.50€cad.
<i>Plate de Belon</i> ¹⁴ (stagionale)	5.00€cad.

LE PLATEAU ROYAL

Amandes de mer (dog cockles) ¹⁴	0,50€ cad.
Bulots Lumache di mare (whelks) c.a.100 gr. ¹⁴	5,00€
Crevettes grises (steamed grey shrimp) c.a. 50gr ²	4,00€
Tourteau Granciporro (whole crab) c.a.500gr * ²	30,00€
Homard Astice (whole steamed lobster) c.a. 500gr* ²	40,00€
Gamberi rossi di Mazara del Vallo * (red prawns) ²	4,00€ cad.
Scampi* (prawns) ²	4,00€ cad.
Coquilles Saint Jacques * (scallops) ¹⁴	4,00€ cad.
Crevettes rosees (steamed medium-size prawns) ²	3,00 cad.
Salicornia (glasswort) c.a. 100 gr.	5,00€

LE SPECIALITA'

Carpaccio di branzino e orata* 4	15,00€
Carpaccio of sea bass and sea bream	
Carpaccio di salmone al naturale* 4	15,00€
Carpaccio of raw salmon	
Tartare di tonno* 4	15,00€
Tuna tartare	
Misto crudo (tris di carpaccio con tartare di tonno)* 4	20,00€
Mixed raw plate (three carpaccios with tuna tartare)	
Polpo tiepido con patate* 14	14,00€
Warm octopus with potatoes	
Alici in frittura 1-3-4	15,00€
Fried Anchovies	
Acciughe del Cantabrico 1-4-7	16,00€
Anchovies of Cantabrico	
Capesante flambé al Calvados* 7-14	16,00€
Scallops flambéed with calvados	
Squaletto alla bretonne con uvetta e pomodorini di Pachino* 4	15,00€
Baby shark with Pachino cherry tomatoes*	
Soupe de poisson con crostini 1-2-3- 4-14	15,00€
Fish soup with croutons	
Tonno appena scottato in padella* 4	20,00€
Tuna, lightly pan-seared	
Frittura Mista di Pesce* 1-2-3-4-14	20,00€
Mixed Fried of Fish	
Astice alla Catalana* 2	40,00€
Lobster alla Catalana	

- 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
- ° Depending on their origin and quality, our products are subject to possible variations of availability: if they are not to be found at the market, we are sometimes obliged to use frozen raw ingredients
- °The fresh fish in our restaurant undergoes a freezing process in compliance with European Regulation 853/2004

LE COZZE MUSSELS

Le porzioni possono essere da 1Kg o da ½ Kg
You can choose between portions of 1Kg or ½ Kg

Impepata (prezzemolo,aglio,olio,pepe) Impepata (parsley, garlic, oil, pepper) ¹⁴	14,00€/8,00€
Marinara (prezzemolo,aglio,olio,vino bianco,peperoncino) Marinara (parsley, garlic, olive oil, white wine, chili pepper) ¹⁴	14,00€/8,00€
Provenzale (prezzemolo,vino bianco,cipolla,panna) Provenzale (parsley, white wine, onion,cream) ^{14,7}	15,00€/8,00€
Basilico (pesto alla genovese) Basilico (pesto sauce) ^{14,7,8}	15,00€/8,00€
Gorgonzola (crema di zola dolce,latte) Gorgonzola cheese ^{14,7}	15,00€/8,00€
Mouclade (creme fraîche,scalogno,curry) Mouclade (crème fraîche, shallots, curry) ^{14,7}	15,00€/8,00€
Cicciola (con ciccioli di pancetta croccante, cipolla) Cicciola (with crispy bacon bits, onion) ¹⁴	15,00€/8,00€
Le nostre cozze sono accompagnate da patatine fritte¹ Our mussel dishes are always served with French fries	

I NOSTRI DOLCI OUR DESSERTS

Crema catalana ³⁻⁷ Catalan cream (crème brulée)	6,00€
Tarte tatin tiepida con gelato alla vaniglia ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² Warm tarte tatin with vanilla ice-cream	6,00€
Tortino caldo di cioccolato con gelato di vaniglia francese Hot individual chocolate cake with French vanilla ice-cream ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸	6,00€
Sorbetto di frutta (mela verde, fragola, limone) Fruit sorbet	5,00€

Coperto € 2,50
Cover charge: € 2.50

Allergeni:1°cereali (cereals) 2° crostacei (crustaceans) 3° uova (eggs) 4° pesce (fish) 5° arachidi (peanuts) 6° soia (soy) 7° latte (milk) 8° frutta a guscio (fruits in shell) 9° sedano (celery) 10° senape (mustard) 11° semi di sesamo (sesame seeds) 12° anidride solforosa e solfiti (sulphur dioxide and sulphites) 13° lupini (lupine) 14° molluschi (molluscs)